

THE WESTIN

YOKOHAMA

ハロウィンムード満載のカクテルが期間限定登場



10月1日（水）～31日（金）の期間中、Code Barでは、アメリカを代表するウイスキーブランド「ジャックダニエル シングルバレル」を使用したハロウィン限定カクテルをご提供します。

テネシー州リンチバーグから世界へ広がったジャックダニエル。ブルース、ジャズ、ロックンロールを育んだアメリカ各地の街に想いを馳せ、“ZIP code × HALLOWEEN”をテーマに仕立てた限定カクテルを3種ご用意します。

• ZIP code 98103 / Seattle 「Velvet Feedback」

紫のネオンが揺れる“パープルシティ”シアトル。グランジロックが生まれた街の熱気と、妖しげなハロウィンのムードを重ね合わせた一杯です。スモーキーで奥行きのある味わいが、都会的でありながらどこか神秘的な余韻を残します。

• ZIP code 38103 / Memphis 「Legends Blood」

ブルースの聖地であり、BBQ文化が根付くメンフィス。その情熱を映すように、チェリーの赤をまとった一杯をご用意しました。鮮やかな色合いとは裏腹に、すっきりと飲みやすい仕上がりで、音楽と炎のような街の活気を感じさせます。

• ZIP code 94109 / San Francisco 「Reverse Coffee」

霧の街サンフランシスコに漂うジャズのリズムを重ね、シングルバレルをベースにパイナップルとヘーゼルナッツをブレンド。ミルクでまろやかに仕立てた味わいの上に、香り高いコーヒーを反転フロートしました。グラスに揺らめくスモークが仮装のように本性を隠し、ハロウィンの夜を象徴します。

【Code Bar概要】

■ 営業時間：15:00～24:00 (L.O. 23:00)

■ レストラン公式ウェブサイト: <https://codebar.westinyokohama.com/>

■ 予約: <https://x.gd/NW301>

THE WESTIN

YOKOHAMA

Jack が横浜をJackする?! 仄暗くも洗練された空間で過ごす、
一夜限りのスペシャルイベント“BEATS IN BLACK”



ハロウィン当日の10月31日（木）には、一夜限りのスペシャルイベント“**BEATS IN BLACK**”を開催します。フリーフローのドリンクと特別メニューを楽しみながら、音楽とショーが織りなすラグジュアリーなハロウィンナイトを体験いただけます。また、横浜の名店「**New Jack**」より、数々の国際大会で受賞歴を持つバーテンダー山本圭介氏を迎え、圧巻のフレアショーを披露。

さらに、クラブシーンを象徴するDJ JIN、そしてZ世代に人気のDJ BiBiYUAが登場。多彩なサウンドと迫力のビートで、会場を熱気あふれる非日常の空間へと変貌させます。

当日はご来場者お一人お一人が主役になれるコスチュームコンテストも開催。指定のハッシュタグをつけてSNSに投稿いただいた方の中から、抽選で豪華賞品をプレゼントいたします。

【開催概要】

■日時：2025年10月31日（金）19:00～23:30（最終入場22:00）

■料金：お一人様 9,000円（税・サービス料込）

※フリーフロー（ジャックダニエル、ワイン、ソフトドリンク）と料理を含む

■予約：<https://x.gd/3WoXa>

■提供メニュー

・スペシャルカクテル（各限定50杯）

Big Apple Tea Mule／Lynchburg Lemon Pie／New Jack Fashioned／Gentleman's Espresso Martini

・スペシャルフードプレート

スモークサーモンとライムクリームチーズ／フォアグラのテリーヌとグレープフルーツ／ハモンセラーノ／塩キャラメルと味噌のクレームブリュレ／黒トリュフポテトのガレット／デュカスパイスナッツのフロランタン／燻製オイルと柚子胡椒のグリーンオリーブサラダ

*当イベントは20歳以上のお客様に限らせていただきます。

*お酒を飲まれるお客様のお車でのご来場はお控えいただけますよう、お願い申し上げます。

THE WESTIN

YOKOHAMA

ヴーヴ・クリコと楽しむ“YELLOWWEEN” ハロウィンディナービュッフェ

インターナショナル・ビュッフェ・レストラン PACIFIC TABLEでは、2025年10月1日（水）～31日（金）の期間、ハロウィン限定メニューをご提供します。さらに、シャンパーニュメゾン「ヴーヴ・クリコ」とのコラボレーションによる、ハロウィンを華やかに彩るシャンパンイベント「YELLOWWEEN」も同時開催いたします。

期間中は、通常のディナービュッフェに加え、黒とオレンジをテーマにした「ブラックピッツァ」、遊び心あふれる「ハロウィン寿司」、パンプキンや秋野菜を使った料理など、シャンパーニュと相性抜群の特別メニューをご提供します。

さらに、通常メニューにもこだわりが光ります。三崎港直送の鮮魚を使ったセビーチェや、黒トリュフ香るポテトガレット、旬の野菜をふんだんに取り入れた彩り豊かなサラダ、和のエッセンスを加えた出汁料理など、多彩なラインナップをご用意。限定メニューとあわせて幅広くお楽しみいただけます。

レストラン内はYELLOWWEENを象徴するコウモリやランタンで彩られ、ハロウィンならではの華やかな空間へと変貌。フォトジェニックな料理とシャンパーニュのきらめきが織りなす特別仕様のビュッフェは、ハロウィンシーズンを一層盛り上げるディナータイムを演出します。



【開催概要】

- 日時：2025年10月3日（金）より毎週金曜日と土曜日開催。
- 営業時間：17:30～20:30（左記時間内であれば何時間でもご滞在可能、最終入店は19:00）
- 料金：大人/9,000円、お子様（4～12歳）/4,500円（税・サービス料込）
- 予約：<https://x.gd/StHWV>

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ウェスティンホテル横浜について

ウェスティンホテル横浜は2022年6月、国内6軒目の「ウェスティン」ブランドのホテルとして横浜のみなとみらいに誕生いたしました。ウェスティンブランドのビジョンが完全に体現化された新世代のライフスタイルホテルとして、ゲストの皆様が旅行中でも最高のコンディションでお過ごしいただけるよう、雲の上の寝心地と称される「ヘブンリーベッド」を全客室に完備し、屋内プールやフィットネススタジオ、国内初のホテル名を冠したヘブンリースパバイウェスティンなどを兼ね備えた1千㎡超の広さを誇る「総合ウェルネスフロア」を擁し、「ウェルビーイング」に重きをおいたサービスおよび施設をご提供しています。ウェスティンホテル横浜は、ビジネスやレジャーを問わず、横浜を訪れる方への快適なステイをお約束いたします。

HP: [ウェスティンホテル横浜 | 横浜みなとみらいホテル](https://www.westin.com/yokohama/)

Instagram: <https://www.instagram.com/westinyokohama/>

■ウェスティンホテル&リゾートについて

ウェスティン・ホテル&リゾート (Westin Hotels & Resorts) は、10年以上にわたりホスピタリティ業界におけるウェルネスのグローバルリーダーとして、旅行中もお客様が心身ともに健やかに過ごせるようサポートしています。その取り組みは、「Sleep Well (よく眠る)」「Eat Well (よく食べる)」「Move Well (よく動く)」というブランドのウェルビーイングの柱に基づいています。世界40以上の国と地域に240軒以上のホテルとリゾートを展開するウェスティンでは、受賞歴のあるアイコンックな「ヘブンリーベッド (Heavenly® Bed)」をはじめ、24時間利用可能なフィットネススタジオ「WestinWORKOUT® Fitness Studio」、ホテル周辺のおすすめランニングルートを紹介する「WestinWORKOUT Routes」、スポーツウェアを貸し出す便利な「Gear Lending Program」など、多彩なウェルネス体験をご提供しています。また、「Eat Well」メニューでは、栄養価が高く美味しい料理もお楽しみいただけます。詳しくは www.westin.com をご覧ください。最新情報は、X (旧Twitter)、Instagram、TikTok、Facebookでも発信しています。ウェスティンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベルプログラム「Marriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ)」に参加しています。同プログラムでは、世界中のブランドホテルに加え、「Marriott Bonvoy Moments」でしか体験できない特別なアクティビティや、無料宿泊、エリートステータスの特典など、さまざまなメリットをご提供しています。無料でご登録いただけますので、詳細は、joinmarriottbonvoy.com/apacqr/s/JA/ch/tyowy をご覧ください。

MARRIOTT
BONVOY



Marriott Bonvoy の会員になると、世界30以上のホテルブランドでお得な会員限定料金でのご宿泊に加え、無料宿泊やレストラン、バー、スパなどで使えるポイントを効率よく貯められます。入会費・年会費は無料。ぜひこの機会にご入会いただき、あなたの旅をもっと楽しく、もっと贅沢に。