

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600
www.westin-tokyo.co.jp

プレスリリース
報道関係者各位
2018年8月30日

ウェスティンホテル東京

ウェスティンホテル東京 秋のアフタヌーンティーシリーズを発表！

9月1日～「チョコレートアフタヌーンティー」

11月1日～「オータムアフタヌーンティー」

～紅葉を眺めながら、アートのように美しいスイーツに浸る贅沢な秋～

ウェスティンホテル東京（東京都目黒区 総支配人チャールズ・ジャック）は、2018年9月1日(土)～10月31日(水)の期間、1階ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」にて、世界中から集めたチョコレートが、こだわり溢れるアフタヌーンティーとなった「チョコレートアフタヌーンティー」を開催。11月1日(木)～11月30日(金)の期間には、独創性に溢れ、秋の味覚をたっぷり味わえるアフタヌーンティー「オータムアフタヌーンティー」を提供いたします。



気品漂う大人のロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」にて、ウェスティンガーデンの美しい紅葉に浸りながら秋の味覚を堪能し、優雅で贅沢なひとときをお過ごしください。

■チョコレートアフタヌーンティー（9月1日～10月31日）

フランスを代表するチョコレートブランドのカカオバリーにヴァローナ、ベルギーのフリューベルやベルコラーデなど、世界中から集めたチョコレートがエグゼクティブペストリーシェフ鈴木一夫によって、秋の味覚にふさわしい、こだわり溢れるアフタヌーンティーに。厳選された食材とチョコレートの甘味、苦味が交差し、お互いが主張し過ぎない絶妙なバランスによって主役であるチョコレートを引き立てています。

ウェスティンガーデンの新緑も紅く染まる中、甘酸っぱく、どこかほろ苦い、甘美な恋の味に仕上がりました。詳細は次ページの通りです。

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600
www.westin-tokyo.co.jp

■ 「チョコレートアフタヌーンティー」

期間： 2018年9月1日(土)～10月31日(水)

料金： 土・日・祝日限定 お一人様 3,800円

時間： ①12:00～ ②14:30～ ③17:00～ ※2時間制 (30分前にL.O)

【上段】

・ガトーショコラ

ほんのりした苦みと、濃厚チョコレートとブラウニーの相性が抜群で、チョコレート本来の美味しさを保ちつつ、なめらかな口どけも実現。

・ラズベリーとチョコレートのタルト

ラズベリーが、主役であるチョコレートを引き立たせた一口サイズのタルト。チョコレートのしっとり感とさくさく生地がたまりません。

・ホワイトチョコレートブランマンジェ

定番ブランマンジェをホワイトチョコレートと赤いベリーのソースでグラススイーツにアレンジ。チョコレートと相性抜群のベリーをたっぷり添えて、やさしい甘さやフレッシュな甘酸っぱさがアクセントになります。

・チョコレートマカロン

・ベルガモットチョコレート

・ウェスティンチョコレート (ミルクとダーク)



【中段】

・シュークリーム

ウェスティンデリで人気のウェスティンシュークリームをアフタヌーンティー用に小さなポーションに。こだわりのシュー生地、カスタードクリームと生クリームをあわせたディプロマットクリームを使用し、半分にカットして盛り付けてあるので、女性にもやさしい仕上がりに。

・チョコレートクリームケーキ

クルミ入りのダックワーズ生地とミルクチョコレートクリームが層になっており、2口で食べやすいように真ん中に切り込みを入れたチョコレートの板も入っています。

・チョコレートクリームムース

【下段】

・チーズとブラックペッパーのキッシュ

・生ハムとオリーブのオープンサンド

・サンドウィッチ

【サイドメニュー】

・プレーンスコーンとチョコチップスコーン

・秋だけ特別にご用意したティーセレクション：チャイティーまたはペパーミントティー

ご予約・お問合せ：

「ザ・ラウンジ」03-5423-7287 (10:00～22:30)

* 料金には、税金およびサービス料13%を別途加算させていただきます。

* 全席禁煙とさせていただきます。

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600
www.westin-tokyo.co.jp

■ オータムアフタヌーンティー (11月1日～11月30日)

ゆずや抹茶、マロンのような秋の味覚をたっぷり贅沢に味わえるオータムアフタヌーンティーが登場。「ザ・ラウンジ」の重厚感溢れる、ゆったりと時が流れる空間で、定番のモンブランから秋の果実をふんだんに使ったシェフの独創性溢れるオリジナルスイーツをお愉しみいただけます。秋の訪れを感じながら優雅な午後をお過ごしください。詳細は以下の通りです。

■ 「オータムアフタヌーンティー」

期間： 2018年11月1日(木)～11月30日(金)

料金： 土・日・祝日限定 お一人様3,800円

時間： ①12:00～ ②14:30～ ③17:00～ ※2時間制(30分前にL.O)

【上段】

・モンブラン

栗の素材を豊富に使ったモンブラン。味のバランスだけでなく、見た目も華やかで繊細に仕上げ、カスタードとクランブルのさくさく感が絶妙にマリアージュ。

・ゆずのタルト

甘酸っぱさが癖になるゆずクリームにカスタードたっぷりのタルト。
一口サイズでかわいらしく、女性にも食べやすいように仕上げました。

・抹茶のクリームケーキ

抹茶の魅力を存分に引き出した抹茶クリーム、クルミ入りのダックワーズ生地、チョコレートクリームが層になっており、口当たりがなめらかで、しっとりさくさくな食感を表現。

・パルミエとショートブレッド

【中段】

・抹茶のブランマンジェ

抹茶の香りとほのかな苦みがくせになる、
小さなグラスに入った和テイストのブランマンジェ。
黒豆と小豆とともに金箔を散らして贅沢な一品に。

・シュークリーム

・スイートポテト

【下段】

・チーズとブラックペッパーのキッシュ

・生ハムとオリーブのオープンサンド

・サンドウィッチ

【サイドメニュー】

・プレーンスコーンとアーモンド&いちじくのスクーン

・秋だけにご用意したティーセレクション：チャイティーまたは柚子みつティー



ご予約・お問合せ：

「ザ・ラウンジ」03-5423-7287 (10:00～22:30)

* 料金には、税金およびサービス料13%を別途加算させていただきます。

* 全席禁煙とさせていただきます。

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600
www.westin-tokyo.co.jp

【エグゼクティブペストリーシェフ 鈴木一夫 プロフィール】

1967年、神奈川県生まれ。2000年に「ウェスティンホテル東京」エグゼクティブペストリーシェフに就任。レストランやラウンジ、宴会など全ての“ペストリーアイテム”の指揮をとる。ヨーロッパの伝統菓子から、独創性あふれるオリジナルスイーツまで幅広いレパートリーをもち、日々、新商品の開発に余念がない。同ホテル「ザ・テラス」のデザートブッフェを手がけ多くのスイーツファンを魅了している。訪れる人を喜ばせたい一心で、挑戦し続ける鈴木のスウィーツには、リピーターも多く、シュークリームやスフレなど定番の人気商品をはじめ、季節ごとの新商品も高い評価を得ている。



ウェスティンホテル東京について

緑豊かな洗練された街、恵比寿に位置するウェスティンホテル東京は、日本を代表するヨーロピアンスタイルのホテルです。ご来館いただくお客様の元気なご滞在をお手伝いするため、心身の安らぎと活力を与える数々の独自のプログラムを提供しております。大きな窓を備えたヨーロピアンスタイルの全客室（438室）には、ウェスティンホテル&リゾートが安眠を追求し、雲の上の寝心地と称される「ヘブンリーベッド」で快適な睡眠をお約束いたします。また、ホテル内には個性豊かな5つのレストランと3つのバー/ラウンジの他、本格的スパ「ル・スパ・パリジエン」では心身のリラクックスに役立つ極上のスパメニューをご提供しております。大理石の大きな柱を特徴とするロビーや館内随所に点在するブロンズ像、絵画、タペストリーなどの数々の美術品はヨーロピアンスタイルをさらに演出しています。ホテルの敷地内には、英国のチェルシーフラワーショーで何度もゴールドメダルを獲得した世界的にも有名な景観アーティスト 石原和幸氏デザインによる、都会の中の緑のオアシス「ウェスティン ガーデン」があり、四季折々に異なる景観をお楽しみいただけます。

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&リゾートは、「ウェルネス&ホスピタリティ」分野におけるリーダーとして、お客様が旅の途中であっても、ウェルビーイングを取り戻すお手伝いをしています。ウェスティンは、約40の国と地域に225以上のホテルやリゾートを展開しており、ゲストだけでなくホテルを取り巻く地域のコミュニティや、従業員のためのウェルビーイングを向上させるために、情熱を注いでいます。ブランドを象徴するヘブンリーベッドをはじめ、栄養価の高いスーパーフードRX™を使用したメニュー、RunWestin やニューバランス ギアレンディングなどのアクティブな取り組み、TRX やペロトンによる最先端の設備を備えたフィットネス施設など、ウェルビーイングを構成する Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Well の6つの柱をご体験いただくプログラムを用意しています。詳細については、<http://www.westin.com> をご覧ください。また、Twitter や Instagram (@westin)、Facebook ([facebook.com/Westin](https://www.facebook.com/Westin)) で最新情報をご案内しています。

【本件に関する取材等のお問い合わせ先】

海外メディア担当：

Henry Cheung：henry.cheung@westin.com
TEL: 03-5423-7716 (直通)

国内メディア担当：

ウェスティンホテル東京 PR 事務局 担当：前田、楠、岩崎
E-MAIL：westin@pr-office.net
TEL：03-6894-3200