

バレンタイン・ホワイトデーの季節に合わせて
ウェスティンホテル東京が贈る期間限定チョコレート

上質なドライフルーツやナッツが贅沢な4種類のマンディアン
広島産レモンとホワイトチョコレートが甘くてピターなレモンショコラ

2019年10月に25周年を迎えた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、2020年1月11日（土）から3月14日（土）の期間、1階ペストリーブティック「ウェスティンデリ」にて、フランス産チョコレートにナッツやドライフルーツをトッピングしたマンディアンチョコレート4種類と、こだわりの国産レモンにホワイトチョコレートを合わせた「レモンショコラ」を販売いたします。



マンディアンチョコレート



レモンショコラ

バレンタインのギフトやご自身へのご褒美としてもふさわしい、エグゼクティブペストリーシェフが厳選したカカオの芳醇な香りとフルーティなドライフルーツや芳ばしいナッツが調和する、豊かな味わいのチョコレートアイテムです。

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

4種類のチョコレートとナッツやドライフルーツの美味しいハーモニー マンディアンチョコレート

1階ペストリーブティック「ウェスティン デリ」にて、第4のチョコレートとして注目を集めるルビーチョコレートを始め、ミルク、ダーク、ホワイトの4種類のチョコレートに、それぞれ相性のよいドライフルーツやナッツを厳選して合わせました。カカオ本来の風味と濃厚な甘みやほろ苦さを、甘酸っぱいドライフルーツや芳ばしいナッツなどの高品質な素材が引き立てる個性豊かな大人のチョコレートです。

期間：2020年1月11日（土）～3月14日（土）

場所：ペストリーブティック「ウェスティン デリ」1階

時間：8：30～21：00

価格：各種 980円（税別）



ルビー

ノアール

ミルク

ホワイト

○ルビー

希少なルビーカカオ豆から作られるルビーチョコレートの自然なルビー色とベリーのような味わいを引き立てる、ドライランベリーとストロベリーをあしらった甘酸っぱい香り豊かなマンディアン。

○ノアール

ほろ苦いダークチョコレートと相性のよい濃厚な甘みを持つドライフィグを合わせ、芳ばしいカシューナッツとカカオニブで食感豊かに仕上げました。

○ミルク

なめらかなミルクチョコレートにドライアプリコットとヘーゼルナッツを組み合わせ、甘味と酸味の絶妙なバランスが味わえるよう計算された一品。

○ホワイト

ホワイトチョコレートにアーモンド、サルタナレーズン、マシュマロを組み合わせ、甘さの中に香ばしさや酸味が感じられる味わい豊かなマンディアンです。

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

広島産レモンとホワイトチョコレートが優しい味わいのオリジナルシトロネット レモンショコラ

レモンの砂糖漬けをチョコレートでコーティングしたフランス伝統菓子のシトロネットは、レモンの品質が決め手と言われています。エグゼクティブペストリーシェフが探し求めていた高品質のレモンに出会ったことから、「レモンショコラ」が誕生しました。オリジナルの厚切りドライレモンを、ホワイトチョコレートでコーティング。レモンの酸味とほのかな苦味、チョコレートの甘味が奏でる優しいハーモニーにこだわりつくしたシトロネットです。ここでしか味わうことのできない、上質な素材が織りなす芳醇で奥深い味わいは、贈り物にもふさわしい一品です。

期間：2020年1月11日（土）～3月14日（土）

場所：ペストリーブティック「ウェスティン デリ」1階

時間：8：30～21：00

価格：1,350円（税別）

※ 1箱に7個前後のレモンショコラが入っています



ご予約・お問い合わせ：ペストリーブティック「ウェスティン デリ」
Tel.03-5423-7778（8：30～21：00）
※ケーキの販売は、10：00～

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buffet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ッパ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ッパスタイルの全客室(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・パリジェン」では心身のリラクセ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ッパ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

マリオット・インターナショナルが展開するウェスティンホテル&リゾートは、10年以上にわたりホスピタリティにおけるウェルネスに取り組んでおり、この分野を牽引しています。ウェスティンブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Feel Well、Work Well、Move Well、Eat Well、Sleep Well、Play Wellを通じ、ゲストやアソシエートがウェルビーイングを生活の中に取り入れ、ベストな自分になれることをサポートしています。40以上の国と地域に展開する200軒以上のホテルやリゾートにて、ブランドを象徴するヘブンリー®ベッドをはじめ、RunWESTIN™やニューバランス®ギアレンディング、栄養価の高いスーパーフードRX™を使用したメニューなどのサービスをゲストに体験していただくことができます。詳細については、www.westin.com をご覧ください。また、Facebook(facebook.com/Westin)、TwitterやInstagram (@westin) で最新情報をご案内しています。ウェスティンは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に参加しています。3つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は130の国と地域に展開する6,700軒以上のホテルを含む29ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、members.marriott.com をご覧ください。

【このリリースに関するお問い合わせ】

ウェスティンホテル東京 マーケティング コミュニケーションズ

海外メディア担当：Henry Cheung

E-MAIL: henry.cheung@westin.com TEL: 03-5423-7716 (直通)

国内メディア担当：長田 彩子

E-MAIL: saiko.osada@westin.com TEL: 03-5423-7716 (直通)