

プレスリリース  
報道関係者各位

ウェスティンホテル東京  
2020年2月25日

マスカルポーネやカマンベール、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノなど10種類

## 世界のチーズの魅力多彩なデザートで堪能する 「チーズデザートbuffet」開催

### 定番チーズケーキからグラスデザート、焼き立てスフレまで

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5月1日（金）より6月30日（火）まで、インターナショナルレストラン「ザ・テラス」にて、様々な種類のチーズでつくる多彩なデザートをお好きなだけお楽しみいただける人気の「チーズデザートbuffet」を開催いたします。

マスカルポーネ、カマンベール、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ、リコッタなど、世界中で愛されている10種類のチーズを贅沢につかい、それぞれの魅力を巧みに活かしたバラエティ豊かなデザートを月替わりでご用意いたします。こだわりつくした定番のバイクドチーズケーキや、フルーツやハーブなどの素材とチーズが絶妙なハーモニーを奏でるグラスデザート、テーブルにサーブされる熱々の焼き立てのスフレまで、一つひとつ時間をかけて丁寧に作り上げたチーズデザートの魅惑的な世界が広がります。

チーズの魅力をお心ゆくまで堪能いただけるデザートbuffet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.westintokyo.com

## チーズデザートbuffet

場所： インターナショナルレストラン「ザ・テラス」 (1F)

期間： 5月1日(金)～6月30日(火)

時間： 15:00～17:00

料金(税・サービス料別)： ¥4,200 お子様 ¥2,100



写真左上から時計回り：バスクチーズケーキ、レモンとマスカルポーネのタルト、マスカルポーネとクリームチーズのレアチーズクリーム、ホワイトチョコレートとレモンのチーズテリーヌ、赤いベリーのコンポート カッターチーズ添え、カマンベールチーズのムース

- ・バスクチーズケーキ：驚くほど滑らかなくちどけが特徴のサワークリームの酸味が効いたバスクチーズケーキ
- ・レモンとマスカルポーネのタルト：マスカルポーネとレモンの2つのクリームを合わせ、アクセントにクランブルをトッピング
- ・マスカルポーネとクリームチーズのレアチーズクリーム：チーズクリーム、ヨーグルトクリーム、フレッシュラズベリーのハーモニーが楽しめる一品
- ・ホワイトチョコレートとレモンのチーズテリーヌ：ホワイトチョコレートの優しい甘みにレモンとチーズの爽やかな酸味が絶妙なバランスのチーズテリーヌ
- ・赤いベリーのコンポートとカッターチーズ添え：ラズベリーやカシスなど赤いベリーのコンポートに、カッターチーズ、クランブル、タイムを合わせたグラスデザート
- ・カマンベールチーズのムース：カマンベールチーズの香りを活かした濃厚なムースにブルーベリーを合わせタイムで香りづけした一品

ご予約・お問い合わせ： インターナショナルレストラン「ザ・テラス」  
Tel.03-5423-7778 (6:30～23:00)



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.westintokyo.com

## 【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、10年以上にわたりホスピタリティにおけるウェルネスの分野を世界で牽引し、ブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Wellを通じ、ゲストが旅行中に旅の疲れを乗り越えられるよう尽力しています。約40の国と地域に225軒以上のホテルやリゾートを展開し、ブランドを象徴し受賞歴を誇るヘブンリーベッド、革新的なギアレンディングプログラムや、ブランドを代表するフィットネススタジオであるWestinWORKOUT™内のTRXのジム設備、美味しく栄養豊富な食事メニューなど、ゲストに幅広いウェルネスサービスをご体験いただけます。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、これまでの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) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.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](mailto: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](mailto:saiko.osada@westin.com) TEL: 03-5423-7716 (直通)