

2023年2月7日

【ウェスティンホテル横浜】

桜をテーマにしたアフタヌーンティーなど、館内5か所の施設で 華やかな春のメニュープロモーションを展開

新世代の「ウェルビーイング」を体現化したライフスタイルホテル、ウェスティンホテル横浜（英語表記：The Westin Yokohama、総支配人：リチャード・スーター）は本年3月1日から5月31日までの期間、桜をテーマにしたアフタヌーンティーをはじめ、桜色のカクテルや桜弁当など趣向を凝らしたメニューを館内5か所の料飲施設でご提供する、心躍る春の季節にふさわしい華やかな期間限定メニュープロモーションを展開いたします。



ウェスティンホテル横浜の春のメニュープロモーションの詳細は以下のとおりです。

THE WESTIN

YOKOHAMA

ロビーラウンジ (23階)

春を彩る桜アフタヌーンティー



最上階 23 階ロビーラウンジでご提供する「春を彩る桜アフタヌーンティー」は桜味のシャンティークリームをあしらった抹茶フィナンシェや、アサリと菜の花のソースで合わせた桜鯛のブランダードなど、春の訪れを感じさせる華やかな色彩と味わいのスイーツとセイボリーをご用意いたします。

ロビーラウンジの眼下には、桜の名所で知られる野毛山公園や掃部山公園の春色の景色がパノラミックに広がり、スイーツやセイボリーから漂う桜のほのかな香りとともに優雅な時間を演出いたします。土日・祝日には、チョコレートと桜の綿菓子で作った、食べられる「桜の木」をご用意いたします。

日時：3月13日（金）～4月23日（日）

時間：2部制（120分制）

第1部 13:00～15:00 第2部 15:30～17:30

料金：平日 / 7,000 円、土日・祝 / 8,000 円（すべて税・サ込）

※食べられる「桜の木」は土日・祝日限定でのご用意となります。

会場：23階 ロビーラウンジ

THE WESTIN

YOKOHAMA

ブラッスリー・デュ・ケ (3階)

プランタニエール・ウィークエンドランチ



取りわけてお召し上がりいただけるシェアプレートの前菜のから始まり、パリの街角にあるブラッスリーのようなカジュアルな雰囲気の中で、春の素材を味わいをご満喫いただけるウィークエンドランチをご用意いたしました。真鯛のカルパッチョにふきのとうのソースを使った前菜をはじめ、春キャベツやグリーンピースなどの春野菜の魅力を最大限に引き出し、シンプルに調理することで素材本来の味をお楽しみいただけるメニューをお楽しみいただけます。お食事の最後には、季節の自家製フレンチタルトをテーブルサイドにご用意いたします。

日時 : 3月4日(土)～5月28日(日)の土日祝日のみ開催

時間 : 11:30～15:00(L.O.14:30)

料金 : 5,800円(税・サ込)/お一人様料金

※2名様より～

THE WESTIN

YOKOHAMA

オーガニックワインディナー



開業以来初となる、一夜限りのオーガニックワインのペアリング・ディナーイベントを開催いたします。東京・外苑前にある、オーガニック栽培による持続可能な農業に取り組むワインショップ「アペロ」から、この日の為に厳選したオーガニックワインをご用意し、それぞれのワインと絶妙なマリアージュを生み出す本格的なフランス料理のメニューをご用意いたしました。メニューは春の訪れが感じられる旬の食材を使用した、デコポン、キャベツ、セロリにキャビアを合わせた贅沢な「毛ガニのサラダ」のほか、「ホタルイカのブルギニョン」やメインに「仔羊のクレビネット」など、全5品のコース料理をお楽しみいただけます。

日時：4月14日（金）

時間：19:00～22:00（ドアオープン18:30）

料金：20,000円（税・サ込）/ 料理・ワインペアリング込み

会場：3階 ブラッスリー・デュ・ケ

THE WESTIN

YOKOHAMA

喫水線 (3階)

喫水線の桜フェア

喫水線では「春爛漫～桜フェア」と題し、3月1日から4月30日まで、期間限定の桜をテーマにした、桜ランチ弁当、ディナーコース、カクテルをご用意しております。

1.桜のカクテル3種



喫水線では、期間限定で桜リキュールや桜シロップを使ったほんのりと桜の香りが漂うカクテル2種、ノンアルコールカクテル1種をご用意いたします。

① 「桜ソニック」 (写真中央)

桜のリキュールに京都の「季の美」のジンを使ったさっぱりとした味わいのカクテル

② 「桜ドッグ」 (写真右)

桜のリキュールに地元神奈川県の瀬戸酒造店のお酒を合わせた甘いカクテル

③ 「桜レモンスカッシュ」 (写真左)

桜シロップを使用したほのかな桜の香りが漂うノンアルコールカクテル

日時 : 3月1日(水)～4月30日(日)

時間 : ランチ / 11:00～15:00 (L.O. 14:30)

ディナー / 17:30～22:00 (L.O. 21:30)

料金 : ①2,400円、②1,800円、③1,200円 (すべて税・サ込)

2. 桜弁当



ゆり根で桜の花びらをかたどった桜鯛の花見ちらし寿司や桜胡麻豆腐、桜鯛の木の芽焼きなど、旬の食材を豊富に取り入れた全9品の桜弁当をご用意いたしました。和食の技法を用いた春の彩り豊かな品々を一品ずつ丁寧に盛り付けて、お花見弁当のスタイルでご提供いたします。デザートには喫水線特製の「桜のティラミス」をご用意いたします。

日時 : 3月9日(木)～4月30日(日)
時間 : ランチ / 11:30～15:00 (L.O. 14:30)
料金 : 4,700円(税・サ込)

3. 季節のコース 桜ディナー



桜の季節を祝う、全6品のディナーコースをご用意いたします。お料理はホタルイカや筍など旬の素材をふんだんに使った「蛍烏賊と筍の木の芽味噌掛け」をはじめ、肉料理には「国産牛の焼きしゃぶ 山菜添え 喫水線特製胡麻味噌ソース」など、彩り豊かで見た目にも美しいメニューを取り揃え、春のお祝いや歓送迎会などにもふさわしい内容となっております。10名様までご利用いただける個室のプランもご用意しております。
(※詳細はお問合せください。)

日時 : 3月1日(水)～4月30日(日)
時間 : ディナー / 17:30～22:00 (L.O. 21:30)
料金 : 7,500円(税・サ込)

THE WESTIN

YOKOHAMA

コード・バー (23階)

スプリングカクテルコレクション 2023



コード・バーでは春らしい香り豊かなカクテルを2種類ご用意いたします。

① 「ヘブンリーベッド・桜ロイヤル」 (写真左)

ウェスティンホテル横浜のシグネチャーカクテル「ヘブンリーベッド」に桜餡のシャーベットと「ペリエ・ジュエ」のシャンパンを合わせたシャンパンカクテル。お好みでシャンパンを注いでお召し上がりください。

② 「グリーンシュート・マルガリータ」 (写真右)

地元神奈川県産のキウイをふんだんに使い、コード・バーオリジナルのキウイシロップで仕上げたすっきりとした爽やかなカクテル。ビタミンやミネラルが豊富なキウイの、フレッシュで甘酸っぱい味わいをお楽しみください。

日時 : 3月1日(水) ~ 4月30日(日)

時間 : 15:00 ~ 24:00 (L.O. 23:00)

料金 : ①3,200円、②2,300円 (すべて税・サ込)

THE WESTIN

YOKOHAMA

アイアン・ベイ (23階)

春の日本ワインフェア



日本各地のワイナリーから厳選した日本産のワインを期間限定で各種ご用意いたしました。「アイアン・ベイ」で春からご提供する新しい3つのコース料理とともに日本ワインとのペアリングもお楽しみいただけます。

- ① シャトー・メルシャン 北信左岸シャルドネ リヴァリス (長野)
- ② ココファームワイナリー こころぜ (栃木)
- ③ 横濱ワイナリー 山ぶどう (神奈川・横浜)
- ④ ヴィニコローブ ピノノワール (長野)

日時 : 3月15日(水) ~ 5月31日(水)

時間 : 17:30 ~ 22:00 (L.O. 21:30)

料金 :

- ① ボトル/24,000円
- ② グラス/1,900円 ボトル/9,500円
- ③ グラス/1,600円 ボトル/8,000円
- ④ グラス/3,500円 ボトル/17,500円

※すべて税・サ込み

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。ホテルの詳細は www.westinyokohama.co.jpにてご確認ください。

■ 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 Westin WORKOUT® 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、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである 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。

<本リリースに関する問い合わせ先>

ウェスティンホテル横浜 広報代理店 アビアレップス株式会社 (担当: 四條、川島)

E メール: WestinYokohamaPR.jp@aviareps.com

電話: (03) 6261-5733