

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
2019年7月2日(火)

秋に香り立つウェスティンホテル東京のチョコレートスイーツプラン

秋のガーデンを望む優雅な空間で芳醇なチョコレートスイーツに酔いしれる

9月1日～「チョコレート アフタヌーンティー」

人気のチョコレートbuffetを3か月間開催・月替わりで合計約70種のスイーツが登場

9月2日～「チョコレート デザートbuffet」

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、2019年9月1日(日)～11月30日(土)の期間、1階ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」にて、世界中から選ばれたチョコレートをこだわり溢れるアフタヌーンティーで楽しむ「チョコレートアフタヌーンティー」を土日祝日限定で開催します。
また9月2日(月)～11月29日(金)の期間では、1階インターナショナルレストラン「ザ・テラス」にて、1か月ごとにメニューを変え合計約70種類のバラエティ豊かなチョコレートデザートを楽しむ「チョコレートデザートbuffet」を平日限定で提供します。



チョコレートアフタヌーンティー（イメージ）



チョコレートデザートbuffet（イメージ）

チョコレートの芳醇な香りにとろける口どけ、様々な素材と調和する深い味わいを愉しみながら、優雅で贅沢なひとときをお過ごしください。

詳細は次ページ以降をご覧ください。

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」(9月1日～11月30日)

昨年、好評だったチョコレート アフタヌーンティーが今年も登場します。フランス、ベルギーなど、世界中から選ばれたチョコレートが、ウェスティンホテル東京の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仕上がりました。主役のチョコレートの濃厚な甘みやカカオ本来の風味、ほろ苦さを、甘酸っぱいベリーや芳ばしいナッツなどの厳選した素材が引き立てる個性豊かなチョコレートスイーツの数々をお楽しみいただけます。第4のチョコレート「ルビーチョコレート」を使ったマンディアンも初登場し、アフタヌーンティーのシックな色合いに彩りを添えます。秋に色づくガーデンを望む優雅な空間で、甘い香りに酔いしれるひと時をお過ごしください。※写真はイメージです。ティースタンドでのご提供になります。



【上段】

▼ブラックフォレスト

下からチョコレートクリーム、グリオットチェリー、クレームシャンティを重ね、グリオットチェリーとチョコレートで飾り付けしたキルシュの香り豊かなスイーツです。

▼クルミのダックワーズとミルクチョコレートのクリーム

下からクルミのダックワーズ、チョコレートガナッシュ、ミルクチョコレートのクリーム、プレートチョコレートが層になり、食感もお楽しみいただける一品。

▼シュークリーム

大人気のシュークリームにココアをまぶして、クリームの甘さをより引き立てます。



【中段】

▼メランジュルージュ

チョコレートクリームの上にミックスベリーのマリネを添えたグラススイーツ。絶妙な甘酸っぱさを表現しました。

▼チョコレートとラズベリーのタルト

ガナッシュチョコレートとチョコレートと相性のいいフレッシュラズベリーを合わせたタルト。チョコレートのドームを飾り付け、見た目も表情豊かに仕上げました。

▼ルビーチョコレートのマンディアン

第4のチョコレート、ルビーチョコレートにドライフルーツをあしらった人気のチョコレート。爽やかでフルーティーな酸味が口の中に広がります。

▼チョコレートのマカロン



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

【下段】

▼オープンサンド

▼チーズのキッシュ

▼サンドウィッチ



【スコーン】

卵を使わずヨーグルトと牛乳だけで仕上げた、こだわりのスコーン。プレーンとチョコチップをふんだんに使用したスコーンをご用意します。

▼チョコチップスコーン

▼プレーンスコーン



【ドリンク】

15種類からお選びいただけるドリンクメニューには、レギュラーメニューの他に、チョコレートに合わせて特別に選んだドリンクが登場します。

■ 「チョコレート アフタヌーンティー」

期間： 2019年9月1日(日)～11月30日(土) ※土日祝日限定

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

場所： ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」1階

料金： 1名様 4,000円 (税・サービス料別)

ご予約・お問い合わせ：ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」

Tel.03-5423-7287 (9:00～23:00)

■ 「チョコレート デザートブッフェ」 (9月2日～11月29日)

芳醇で奥深いチョコレートの魅力を存分に味わえるチョコレート デザートブッフェを今年も開催いたします。今年は9月から11月の3か月間開催、1か月ごとにメニューを変え、合計約70種類の多彩なチョコレートスイーツをご披露します。

濃厚にとろけるチョコレートケーキや、キルシュの香り豊かなフォレノワール、秋の味覚かぼちゃとあわせた優しい甘みのミルクチョコレートなど、シンプルな焼き菓子から美しくデコレートしたグラススイーツまで、シェフが時間をかけ計算しつつ創り上げた美しいチョコレートスイーツがブッフェ台にずらりと並びます。甘い香りに酔いしれるひとときを心ゆくまで堪能ください。

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



▼チョコレートケーキ、タルトショコラ、チョコレートクッキー、ブラウニー（上左から）

▼フォレノワール（左）：

芳醇なキルシュが香る大人のスイーツ。チョコレートと好相性のグリオットチェリーとダークチェリーがアクセントの定番チョコレートスイーツをグラスデザートで。

▼ドームチョコレート（中左）：

チョコレートムースとヘーゼルナッツのクリームをチョコレートのグラッサージュでつややかにコーティングし、濃厚な味わいに仕上げた美しいドーム型のスイーツ。中のクリームのフレーバーは1ヵ月ごとに変わります。

▼チョコレートとヘーゼルナッツのクリーム（中央）：

甘いチョコレートクリームに芳ばしいヘーゼルナッツのクリームを2層に重ね、カカオニブとヘーゼルナッツをトッピング。豊かな香りと食感が愉しめる一品。

▼ダークチョコレートと赤いベリーのチョコレートクリーム（中右）：

ビターなダークチョコレートクリームを甘酸っぱくマリネした赤いベリーが引き立てるグラススイーツ。生クリームやプレートチョコレート、ナッツなど様々な素材のハーモニーが愉しめます。

▼ミルクチョコレートとカボチャのキャラメリゼ（右）：

やさしい甘みのカボチャのクリームがハロウィンらしさを演出する一品。まろやかなミルクチョコレートと香ばしくキャラメリゼしたナッツ、カスタードクリームの絶妙なバランスをご堪能ください。

■「チョコレート デザートbuffet」

期間： 2019年9月2日（月）～11月29日（金）※平日限定

料金： 1名様 ¥4,200、お子様¥2,100（税・サービス料別）

時間： 15:00～17:00 ※2時間制（30分前にL.O）

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）

* メニュー内容およびプログラムは予告なく変更となる場合がございます。

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一歩一歩には、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

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&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。

【本件に関する取材等のお問い合わせ先】

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)

ウェスティンホテル東京 PR 事務局 担当：小池、正山、楠

E-MAIL: westin@pr-office.net / TEL: 03-6894-3200