

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

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10月1日

ウェスティンホテル東京のホリデーシーズン

Westin Christmas at Home

UNITED at HEART

Holiday Season 2020

クリスマスケーキ&ブレッドコレクション
クリスマス テイクアウトフードコレクション

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年のクリスマスシーズンに「UNITED at HEART - Holiday Season 2020」を開催いたします。

今年は、愛と希望が境界を超えるこの特別な季節に、大切な方との心の繋がりをより感じられるような、ぬくもり溢れるひとときを過ごしていただきたいという想いのもと、「UNITED at HEART」をテーマに、1階ペストリーブティック「ウェスティンデリ」にて、クリスマスケーキをはじめ、クリスマスブレッドやディナーキットなどバラエティ豊かなメニューの数々をご用意し、10月1日（木）より予約を開始。クリスマスシーズンを祝福いたします。



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.westintokyo.com

クリスマスケーキコレクション

聖なる夜に華やぎを添えるクリスマスケーキ。2020年は「UNITED at HEART」のテーマのもと、おひとりやおふたりで召し上がっていただくのにふさわしいサイズの「プティノエル コレクション」をはじめ、数量限定のスペシャルケーキコレクション、サクサクのシュー生地に濃厚なプラリネクリームとカスタードクリームをサンドしたクリスマスリースのようなパリブレストや、毎年人気のショートケーキやチーズケーキをご用意します。

エグゼクティブパストリーシェフのこだわりが詰まったバラエティ豊かな13種類のクリスマスケーキで心温まるホリデーシーズンを演出いたします。

予約受付： 2020年10月1日(木)～12月11日(金) 18:00

お引渡し期間： 2020年12月18日(金)～12月25日(金) 11:00～21:00

場所： ペストリーブティック「ウェスティンデリ」1F

クリスマス特設サイト： (10/1 オープン予定)

日本語： <https://www.theterracetokyo.com/jp/christmas>

英語： <https://www.theterracetokyo.com/en/christmas>

ご予約： ペストリーブティック「ウェスティンデリ」1F (03-5423-7778)



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

<数量限定 スペシャルコレクション>

ベリーショートケーキ (限定 10 台) ¥13,000 (税別) ※新作

直径 12cm × 高さ 12cm ※アルコール使用

ラズベリー、苺、ブルーベリー、カシスなどのベリーをふんだんにあしらい華やかに仕上げた高さ 12 センチのショートケーキ。

スポンジとクレームシャンティ、そしてホワイトチョコレートのムースに苺やベリーを重ね、側面にはホワイトチョコレートの飾りをあしらった贅沢な一品です。



パリブレスト ピスタチオ (限定 10 台) ¥13,000 (税別) ※新作

直径 15cm ※アルコール使用

香ばしくローストしたピスタチオとフレッシュピスタチオのクリームをリング型のシュー生地でサンド。ピスタチオの風味を存分に感じられるパリブレストです。ピスタチオクリームとともにミニエクレアをサンドし、甘酸っぱいラズベリージャムとビターチョコレートをアクセントにきかせました。クリスマスリースをイメージさせるパリブレストです。



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

フォレノアール (限定 10 台) ¥13,000 (税別)

直径 12cm×高さ 12cm ※アルコール使用

グリオットチェリー入りのチョコレートクリームとホワイトババロアを、キルシュをふんだんにしみ込ませたチョコレートスポンジケーキで交互に重ねた合計 10 層のフォレノワール。表面にチョコレートを吹きかけ、まるで森の中の切り株のようなデコレーションを施しました。それぞれの味わいがハーモニーを奏でる、リキュールの香り高いケーキです。



<プティノエル コレクション>

今年は、6 種類のブッシュドノエルスタイルのケーキを、おひとりからおふたりで召し上がっていただくのにふさわしいサイズでご用意。大切な方との温かなクリスマスのワンシーンをご提案いたします。少人数のプライベートなシーンにはもちろん、数種類を並べて華やかに演出することもできる新作コレクションです。



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.westintokyo.com

写真左から：

オレンジケーキ & マロンクリーム モンブラン仕立て ¥2,900 (税別) ※新作
5cm×15cm ※アルコール使用

オレンジと紅茶のバターケーキに、和栗のマロンクリームをふんだんにあわせて仕上げました。オレンジと紅茶、栗のハーモニーが楽しめる一品です。

ブラウニー & ヘーゼルナッツムースのノエル仕立て ¥2,700 (税別) ※新作
5cm×15cm ※アルコール使用

くるみがざくざくした食感の濃厚なブラウニーに、ヘーゼルナッツのプラリネ香るチョコレートムースを重ねた、ナッツの魅力を感じていただけるチョコレートケーキです。

ミルクチョコレートとビターチョコレート ブッシュドノエル ¥2,800 (税別)
※新作 5cm×15cm ※アルコール使用

優しい風味のミルクチョコレートと大人の味わいのビターチョコレートを2層のムースに仕立てた一品。チョコレートが織りなす繊細な味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。

ラズベリー とチョコレートのケーキ ¥2,800 (税別) ※新作
5cm×15cm ※アルコール使用

チョコレートムースに木の皮をイメージしたチョコレートをあしらったクリスマスケーキ。シンプルながら、ダークチョコレートと甘酸っぱいラズベリーの相性の良さを楽しめる一品です。

ガトーショコラ & クレームブランのノエル仕立て ¥2,700 (税別) ※新作
5cm×15cm ※アルコール使用

濃厚なガトーショコラに、ホワイトチョコレート風味のクリームを合わせました。濃縮されたチョコレートの魅力を存分に楽しみたい方に。

ピスタチオと苺のダックワーズ ¥2,900 (税別) ※新作
5cm×15cm ※アルコール不使用

ピスタチオのバタークリームとフレッシュストロベリーをピスタチオのダックワーズで挟み、フレジェをイメージ。ピスタチオと苺の相性の良さを楽しめる色合いも華やかな一品です。

<クリスマス コレクション>

※写真左から

パリブレスト ¥5,400 (税別)

直径 15cm ※アルコール使用

濃厚なヘーゼルナッツのプラリネクリームとアーモンド香るカスタードクリーム、そしてミニエクレアを、リング型のシュー生地でサンドしたクリスマスリースをイメージさせるケーキです。たっぷりのアーモンドとヘーゼルナッツ、カカオニブの食感がアクセント。濃厚な味わいをお楽しみください。

ストロベリーショートケーキ ¥5,100 (税別)

直径 15cm ※アルコール不使用

毎年クリスマスに登場する人気のストロベリーショートケーキ。イチゴピューレ入りのクリームをサンドし、純生クリームで仕上げた上品な味わいの一品です。

モンターニュ ネージュ ¥5,400 (税別)

直径 15cm ※アルコール不使用

真っ白な雪山をイメージしたケーキは、クリームチーズが濃厚なチーズスフレの上にフロマージュブランのクリームをのせたダブルチーズケーキ。生クリームとヨーグルトクリームで雪山のように仕上げ、スノーモンスターのホワイトチョコレート飾りを飾った可愛らしい一品です。※モンターニュ ネージュ…フランス語で雪山の意味

サンタショートケーキ ¥5,300 (税別)

直径 15cm ※アルコール不使用

定番ショートケーキにサンタや雪だるまをのせて、可愛らしく華やかに仕上げました。



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

クリスマス ミナルディーズ ¥12,000 (税別)

小さなケーキを32個アソートした豪華なミナルディーズ。クリスマスのデコレーションで美しく装った小さくて繊細なケーキの数々に、皆の歓声が聞こえそうな特別感のあるアソートです。



内容：

苺のミニタルト・タルトショコラ・モンブラン・レモンケーキ・抹茶のクリームタルト・ブラウニー・リンツアー・シュークリーム・マカロン・カップショートケーキ・カップティラミス・カップチョコレートムース・カップブランマンジェ

クリスマスブレッド コレクション

今年は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がオリジナルレシピで焼き上げる3つのクリスマス伝統菓子、パネトーネ、クグロフ、シュトーレンをご用意します。ペストリーシェフのこだわりが詰まったクリスマスブレッドです。

予約受付：2020年10月1日(木)～12月11日(金) 18:00

お引渡し・店頭販売期間：2020年11月中旬～12月25日(金)11:00～21:00

販売場所：ペストリーブティック「ウェスティン デリ」1F (03-5423-7778)

スペシャルパネトーネ ¥1,800 (税別) ※新作

イタリア発祥のスイートブレッドは、バターと卵を用いた甘い生地を長時間かけて低温発酵させた、しっとりとした柔らかい口当たりが特徴です。レーズンとオレンジピールに、ドライチェリーやアンゼリカを加え、クリスマスらしく華やかに仕上げました。可愛らしい缶のパッケージでお届けします。



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.westintokyo.com

マーブルスパイクグロフ ¥2,300 (税別) ※新作

オーストリアのクリスマスに欠かせないグロフ。クリスマスらしくシナモンやカルダモン、ジンジャーをきかせた生地に、チョコレートの生地を合わせてマーブルに仕上げました。甘いバター風味にスパイスが香り豊かな焼き菓子です。



ペストリーシュトーレン ¥2,300 (税別)

ドイツの伝統的なクリスマス菓子シュトーレンは、厳選したドライフルーツとナッツをラム酒で長い時間をかけてマリネ、アーモンドペーストなどとともに薄い生地で包んで丁寧に焼き上げます。すましバターをなじませるなど、手間暇をかけて作り上げるペストリーシェフ自慢のシュトーレンで、クリスマスを迎える贅沢な時間をお楽しみください。



クリスマスギフト コレクション

クリスマスのギフトにふさわしい人気のホテルメイドクッキーアソートのクリスマススペシャルバージョン。箱を開くと可愛らしい表情のクッキーと立ち昇る甘い香りに思わず笑顔がこぼれそうな、特別感のあるスイーツです。

販売期間： 2020年11月中旬～12月25日(金)

販売場所： ペストリーブティック「ウェスティン デリ」1F (03-5423-7778)

クリスマスクッキーアソート (限定70個) ¥3,800 (税別)

紅茶やシナモン、メープルシロップが香る、可愛らしいクッキーをちりばめました。ホリデーシーズンだけのスペシャルバージョンです。



クリスマステイクアウトフードコレクション

予約受付： 2020年10月1日(木)～12月11日(金) 18:00

お引渡し期間： 2020年12月18日(金)～12月25日(金) 11:00～21:00

販売場所： ペストリーブティック「ウェスティン デリ」1F (03-5423-7778)

クリスマスディナーボックス ¥16,000 (2名様分)

本格的なフレンチディナーをご自宅でもお楽しみいただけるディナーボックスをご用意します。フレンチレストラン「ビクターズ」がお届けする、パテドカンパーニュ(前菜)、蟹のビスク(スープ)、鴨の赤ワイン煮(メイン)の3コース。ご自宅で簡単に再現していただけます。

お好みのブレッドやケーキと一緒に楽しみください。



AOP カマンベールチーズブレッド ¥4,000 (税別)

フランス産AOPカマンベールチーズを丸ごと使い、赤ワインとフィグやアプリコット、レーズン、クルミを練りこんだパンで贅沢に包みこみました。赤ワインによく合う贅沢なブレッドです。



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

ローストベビーターキー & クランベリーソース (限定 20 個) ¥8,000

(税別) 写真左

ホテルメイドの本格的なローストターキーをお手軽に楽しんでいただきたいというシェフの思いから生まれたベビーサイズのローストターキーとソースのセットです。ソースは定番のクランベリーソースと、グレービーソース、そしてマスタードをお付けしてお届けします。

パテドカンパーニュ ¥4,800 (税別) 写真右

ポークを用い、コニャックやポルト酒でマリネして丹念に仕上げた、こだわりのパテです。



お問い合わせ先：

クリスマス特設サイト (10/1 オープン予定)：

日本語：<https://www.theterracetokyo.com/jp/christmas>

英語：<https://www.theterracetokyo.com/en/christmas>

電話：ペストリーブティック「ウェスティン デリ」1F

03-5423-7778

※メニュー内容や予約・販売期間等は、変更に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.westintokyo.com

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
TEL: 03-5423-7716 (直通)

海外メディア担当： Henry Cheung
E-MAIL: henry.cheung@westin.com

国内メディア担当： 長田 彩子
E-MAIL: saiko.osada@westin.com