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
2019 年 5 月 23 日(木)

魅惑のチーズデザート & 夏に爽やかなシトラスデザートが 20 種類以上

マスカルポーネにカマンベール、モッツァレラ、ゴルゴンゾーラなど

7月「チーズデザートブッフェ」&

イギリスの定番“レモンのシラバブ“も登場　定番から個性溢れるスイーツまで

8月「シトラスデザートブッフェ」開催

～夏のフルーツが主役の色鮮やかでフルーティーなアフタヌーンティーも～

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、1 階インターナショナルレストラン「ザ・テラス」にて、2019 年 7 月 1 日（月）～2019 年 7 月 31 日（水）の 1 か月間、世界のチーズを多彩なスイーツで味わう「チーズデザートブッフェ」を、8 月 1 日（木）～8 月 30 日（金）の期間は、レモンやライム、オレンジやグレープグレープフルーツ、柚子など様々なシトラスの爽やかな香りと味わいが夏にふさわしい「シトラス デザートブッフェ」を、いずれも平日限定で提供いたします。

チーズ デザートブッフェ

シトラス デザートブッフェ

また、1 階ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」では、2019 年 7 月 6 日（土）～2019 年 8 月 31 日（土）の期間、みずみずしい夏の果実が主役の「サマーフルーツ アフタヌーンティー」を土日祝日限定で提供いたします。

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.westintokyo.com

■チーズデザートブッフェ（7 月 1 日～7 月 31 日）

マスカルポーネ、カマンベール、モッツァレラ、ゴルゴンゾーラなど世界中で愛されている高級チーズそれぞれの個性を引き出した魅惑のスイーツが登場します。定番のニューヨークチーズケーキからフルーツやハーブなどの素材を組み合わせたグラスデザートまで、バラエティ豊かなチーズスイーツを 20 種類以上ご用意します。チーズの魅力を余すことなく表現した独創性あふれる多彩なスイーツをご堪能ください。

・レアチーズケーキ（左）：ハチミツのやさしい甘みにローズマリーとオリーブオイルがほんのり香るチーズケーキ。
・マスカルポーネ入りクレームブリュレ（中左）：マスカルポーネ香る濃厚なクレームブリュレ。
・ゴルゴンゾーラとアプリコットのチーズクリーム（中右）：ゴルゴンゾーラ独特の香りや塩気とアプリコットの甘さが絶妙なコンビネーションです。
・フロマージュ･ブランのブランマンジェ（右）： 北フランス地方が原産のクリームチーズ「フロマージュ･ブラン」のブランマンジェに、甘酸っぱい赤いベリーと爽やかなカッテージチーズをトッピングした、異なるチーズが香るデザート。

■チーズ デザート ブッフェ
期間：2019 年 7 月 1 日（月）～7 月 31 日（水）平日限定
時間：15：00～17：00
場所：インターナショナルレストラン「ザ・テラス」1 階
料金：大人 4,000 円／お子様 2,000 円（税・サービス料別）
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.westintokyo.com

■シトラス デザートブッフェ（8 月 1 日～8 月 30 日）

ジューシーな果肉の酸味と甘み、果皮のほのかな苦味。オレンジ、レモン、グレープフルーツ、ライム、柚子など、果実味あふれるシトラスフルーツの魅力を巧みに生かした､多彩なシトラススイーツが登場します｡柑橘系フルーツが織りなす甘酸っぱい香り豊かなハーモニーをご堪能ください。

・オレンジとホワイトチョコレートのムース（左）：トップにあしらったホワイトチョコの小花が愛らしい、爽やかなオレンジが際立つ夏らしいムースです。
・オレンジ風味のババ マスカルポーネクリーム（中左）：オレンジのシロップをたっぷり染み込ませたババにマスカルポーネチーズを合わせて香り豊かに仕上げました。
・レモンのシラバブ（中右）：生クリームにレモンや白ワインを加えてふわふわに泡立てた、大人の味わい豊かなイギリスの定番デザートです。
・「ライムのゼリーとレモンクリーム」（右）：ライムとレモンが爽やかなハーモニーを奏でるリフレッシュにぴったりのデザート。

■シトラス デザート ブッフェ
期間：2019 年 8 月 1 日（木）～8 月 30 日（金）平日限定
時間：15：00～17：00
場所：インターナショナルレストラン「ザ・テラス」1 階
料金：大人 4,000 円／お子様 2,000 円（税・サービス料別）
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.westintokyo.com

■サマーフルーツ アフタヌーンティー（7 月 6 日～8 月 31 日）

1 階ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」の「クラシカルアフタヌーンティー」が、夏の季節限定で「サマーフルーツアフタヌーンティー」に変わります。夏の太陽をいっぱいに浴びた旬のフルーツ、ベリー、シトラス…。色鮮やかなフルーツをふんだんに使った爽やかなスイーツがティースタンドを彩ります。涼しいラウンジでバカンス気分の夏の午後をお楽しみください。

【上段】
- **フルーツロール**
- **ブルーベリーのタルト**
  甘酸っぱいベリーが主役のタルト
- **フルーツポンチ**
- **マカロン**
- **カレショコラ**

【中段】
- **レモン風味のシュークリーム**
  人気のシュークリームをレモン風味に
- **グレープフルーツとライチのゼリー**
  爽やかな酸味と甘みの夏らしいゼリー
- **オレンジケーキ**

【下段】
- **夏野菜のキッシュ**
  定番のキッシュを夏野菜で
- **オープンサンド**
- **サンドイッチ**

【サイドメニュー】
- **オレンジとレモンのスコーン**
- **プレーンスコーン**
  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。
  オレンジとレモンのさわやかな風味をお楽しみください

※ジャムはオレンジマーマレード、ブルーベリー、はちみつを予定

■サマーフルーツ アフタヌーンティー
期間：7 月 6 日（土）～8 月 31 日（土）　※土日祝日限定
時間：① 12:00～　② 14:30～　③ 17:00～　※ 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：3,800 円（税・サービス料別）
ご予約・お問合せ：ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」
Tel.03-5423-7287（10:00～22:30）

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イーツには、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」では心身のリラック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

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、ベストな自分でいら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。

【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：前田、小池、楠
E-MAIL: westin@pr-office.net / TEL: 03-6894-3200