

2023年11月1日

【ウェスティンホテル横浜】
1年の締めくくりと新たな年を盛大に祝う
年末年始のメニュープロモーションを館内各所で開催
蟹尽くしコースやイチゴのアフタヌーンティーも

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・スター）は本年12月1日より、1年の締めくくりと新たな年をお祝いするにふさわしい冬の味覚をふんだんに使った豪華な冬季限定のメニュープロモーションを館内5カ所の全飲料施設で順次展開いたします。



ウェスティンホテル横浜の、2023年ウィンターメニュープロモーションの概要は以下のとおりです。

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ 23階「アイアン・ベイ」

フェスティブコース



年末年始の「アイアン・ベイ」では、厳選した冬の豪華食材と神奈川県産の食材を贅沢に織り交ぜた年末年始のコースメニューをご用意いたします。ランチには4品または5品のコースをご用意し、メインは「鹿の薪焼き 発酵いちごピューレ 焦がしレンズ豆 鹿のラグーラビオリ」または「国産牛フィレまたは横濱ビーフサーロイン 冬の森 ソース フィナンシエール」よりお選びいただけます。ディナーにはキャビアやいくら、トリュフを地産地消の新鮮な食材に組み合わせ、贅沢な2種類の6品コースをご用意いたしました。みなとみらいの街並みと横浜港を一望する最上階のレストランで、一年の締めくくりと新年のお祝いにふさわしいひとときをご堪能ください。

期間：2023年12月30日（土）～2024年1月3日（水）

時間：ランチ : 12:00～14:30 (L.O. 14:00)

ディナー : 17:00/17:30 または 19:30/20:00 (2部制・120分)

料金：ランチ : 4品/8,500円・5品/12,000円・お子様コース/4,000円

ディナー : 6品/20,000円・スペシャルコース 6品/23,000円

お子様コース/6,000円

※お子様メニューは12歳以下のお子様を対象です。

※料金はすべて税・サ込みです。

※1月3日（水）のフェスティブコースはランチのみのご用意となり、

ディナーは通常のシーズナルメニューをご用意いたします。

会場：23階「アイアン・ベイ」

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ 3階「ブラスリー・デュ・ケ」

フレンチ・コネクション—美食のクラシック・フレンチ【ブランチ】



2023年12月2日（土）2024年2月25日（日）の土日・祝日は、フランスの冬の味覚にインスパイアされた期間限定のブランチをご提供いたします。メニューは、鹿肉を使用した「自家製パテドベニソン・スパイスワインジュレ」、「鴨コンフィリエット」や「プロシュート」、各種チーズなど、ワインに合う伝統的なフランスの家庭料理をシェアラングプレートにてご用意いたします。メインは三浦半島から獲れたての「鮮魚のボンファン ポワローフォンデュ」、「大山鶏ムネ肉のフリカッセ」または「牛フィレ肉の低温ロースト ドフィノアプティベール赤ワインジュレ（+800円）」よりお選びいただけます。デザートは、当レストラン名物のゲリドンサービスでクラシックなフレンチタルトをご提供いたします。

期間：2023年12月2日（土）～2024年2月25日（日）の期間の週末祝日のみ

※ただし下記の期間を除きます。

2023年12月23日・24日、12月30日～2024年1月3日

時間：12:00/12:15～、または14:15/14:30～（120分・二部制）

料金：6,000円（税サ込）/1名様

※ご予約は2名様より承ります。

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ 3階「喫水線」

1. 山海の恵み ジビエコース



喫水線では、ジビエがもっとも美味しくなる冬の時期に合鴨肉や鹿肉の山の幸と三崎港からの獲れたての海の幸をご堪能いただける「山海の恵み—ジビエコース」をご用意いたします。「合鴨のサラダ仕立て 柚子胡椒のドレッシング」、「三崎漁港産鮮魚の煮付け」をはじめ、メインには「鹿肉の和風ロースト 干し柿と柚子のソース」など海の恵みと山の恵みを見事に調和させたランチ全4品、ディナー全6品のコースをご用意いたします。ネギや大根などの旬の野菜をたっぷりと添えたこの冬限定のコースで自然の恵みと伝統の味わいが織り成す贅沢な食体験をご堪能ください。

期間：2023年12月11日（月）～2024年2月29日（木）

※ただし下記の期間を除きます。

2023年12月23日・24日、12月30日～2024年1月3日のランチ提供

2023年12月22日・23日・24日、12月30日～2024年1月2日のディナー提供

時間：ランチ/11:30～15:00（L.O. 14:30）

ディナー/17:30～22:00（L.O. 21:30）

料金：ランチ/4,900円・ディナー/7,800円

THE WESTIN

YOKOHAMA

2. 冬の至福一蟹尽くしコース



「冬の至福一蟹尽くしコース」は、喫水線の料理長 天田内による、旬を迎える蟹を味わい尽くす贅沢な冬の期間限定のコースです。華やかな見た目の「ズワイガニと菊花の浸し 占地 柚子泡」や蟹のおいしさをそのまま閉じ込めた「タラバガニの炭火焼」、「ズワイガニの蟹味噌小鍋」など、蟹の甘みと繊細さを一品一品に感じていただける全 7 品をご提供いたします。蟹の贅沢な味わいを存分に感じながら、至福のひとときをお過ごしください。

期間：2024年2月1日（木）～3月10日（日）

時間：17:30～22:00（L.O. 21:30）ディナータイムのみ

料金：20,000円（税サ込）/1名様

※ご予約は3日前の12:00まで、2名様より承ります。

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ 23階「コード・バー」 冬のカクテルコレクション



冬のコード・バーでは、季節ごとに異なるシグネチャーカクテル「〒220-0021/ヘブリー・ベッド - ウィンター」と「〒250-0012 / 東海道宿場町」の2種類を期間限定でご用意いたします。「〒220-0021 ヘブリー・ベッド - ウィンター」は、クラシックカクテルのシャンパンカクテルにあまおう苺を使用しツイスト。苺の香りに含まれる、フラネオールという成分が心地よい気分させてくれます。シャンパンの優雅な泡と甘酸っぱい苺の風味で、贅沢な味わいをお楽しみいただけます。「〒250-0012 /東海道宿場町」は京都の玉露と碾茶を使用したジンと、小田原周辺で栽培される「不知火（しらぬい）」からインスピレーションを得て作られた華やかな酸味と甘みを添える特別なカクテル。寒さ厳しい冬の東海道小田原の宿場町でひとやすみをテーマにしたカクテルは、日本の風土と伝統を感じさせる、冬のひとときを彩る一杯です。

期間：2023年12月1日（金）～2024年2月29日（木）

時間：15:00～24:00 (L.O. 23:00)

料金：①〒220-0021 ヘブリー・ベッド - ウィンター・3,800円（税サ込）・写真右

②〒250-0012 / 東海道宿場町・3,400円（税サ込）・写真左

会場：23階「コード・バー」

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ 23階ロビーラウンジ

煌めきのストロベリーアフタヌーンティー



冬から初春のロビーラウンジでは、旬を迎えるイチゴを存分にご堪能いただける「煌めきのストロベリーアフタヌーンティー」をご用意いたします。

スイーツはエグゼクティブ・ペストリーシェフの白山による甘酸っぱいイチゴにカルダモンのほのかな香りが引き締める「苺ジュレ カルダモンパンナコッタ」や「ストロベリーとホワイトショコラマカロン」などの全4品、セイボリーはシェフ・ド・キュイジーヌの横山による「苺と玉葱のブランマンジェ 湘南レッドのピクルス」や「苺で煮込んだ牛頬肉のロールグリユイエールルッコラ」を含む全5品をご用意し、ストロベリーピューレにジンジャーエールやベリーを加えたウェルカムドリンク「ストロベリーアロマ」をお付けしてご提供いたします。また、土日・祝日限定でシェフおすすめのフレッシュストロベリーをお付けいたします。

最上階の開放的な空間で華やかなイチゴの香りに包まれる、特別なひとときをお過ごしください。

期間：①2023年12月26日（火）～2024年1月31日（水）

②2024年2月15日（木）～2024年3月14日（木）

※2月1日～2月14日の期間はバレンタイン・アフタヌーンティーをご提供いたします。

時間：①②とも

平日：12:00～/14:30～（2部制・120分）

土日・祝：11:30/13:30/15:30（3部制・100分）

THE WESTIN

YOKOHAMA

※1月2日、3日は11:30/13:30/15:30(3部制・100分)にてご案内いたします。
※土日・祝日限定でシェフおすすめフレッシュストロベリーをお付けします。

料金：平日/7,500円・土日・祝/8,500円
※12月30日～2024年1月3日の期間/8,500円

■ 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らず、生まれ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。

HP : <http://www.westinyokohama.co.jp>

Instagram : @westinyokohama

■ 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お食事メニューなど、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](https://www.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お問い合わせ＞

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