

大切な人と過ごす平成最後の聖なる夜に、至福の喜びが降り注ぐ
「ウェスティンクリスマスワンダーランド」開催！

- 定番から新作まで、バラエティ豊かな11種のクリスマスケーキ
- パネトーネやシュトーレン、組み合わせ自由なクリスマスハンパー
- ドン・ペリニヨンが引き立てる華やかなクリスマスディナー
- オリジナルカクテルや色とりどりの料理を愉しめるクリスマスブッフェ

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）では、ご家族やカップルでお楽しみいただける期間限定のクリスマスメニューや、上質な甘さのホテルオリジナルのクリスマススイーツなど、毎年クリスマスシーズンには大人から子どもまで愉しめる空間を提供しております。



クリスマスケーキコレクション



クリスマスラグジュアリーハンパー

2018年のクリスマステーマは「ウェスティンクリスマスワンダーランド」、平成最後の聖なる夜をウェスティンホテル東京で過ごす、すべてのお客様に至福の喜びが降り注ぎ、幸せな気持ちになっていただきたいという想いをテーマに込めました。ウェスティンホテル東京でのクリスマスを、忘れられない最高の思い出に演出します。

1階に構えるペストリーブティック「ウェスティンデリ」では、11月1日(木)より聖夜を華やかに彩る全11種類のクリスマスケーキコレクションの予約を開始します。また、シャンパーニュの最高峰ともよばれるドン・ペリニヨンとセットになったラグジュアリーハンパーを始めとした、ウェスティンホテル東京オリジナルのパネトーネやシュトーレンなど自由に組み合わせることができるクリスマスハンパーや、フレンチレストラン「ビクターズ」で東京の夜景を眺めながら堪能できる華やかなクリスマスディナー、インターナショナルレストラン「ザ・テラス」では色とりどりの料理を愉しめるクリスマスブッフェも提供します。今年のクリスマスシーズンは、ウェスティンホテル東京が誇る最高のおもてなしで、至福の喜びを浴びるほど感じてください。

■定番から新作まで、バラエティ豊かな11種のクリスマスケーキ

聖なる夜に華やぎを添えるクリスマスケーキ。シェフオリジナルの新作ケーキから、定番のストロベリーショートケーキ、ブッシュドノエルまで、今年は素材の風味を活かした、全11種類のラインナップを提供します。ひとつひとつ丁寧に仕上げたこだわりの味をお楽しみください。

◇数量限定 コレクション◇

■クリスマスショートケーキ (限定5個)

24cm x 32cm, 21cm, 12cm 3段 38,000円 (税別)



ウェスティンホテル東京人気のショートケーキをパーティー用に豪華3段で仕上げました。かわいらしいサンタや雪だるまの飾りとともに、純正クリームで仕上げた美味しさもお楽しみください。

■プレミアム フォレノアール (限定5個) ※アルコール使用

24cm x 32cm ノエル型 26cm 2段 36,000円 (税別)



グリオットチェリーとチョコレートクリームをチョコレート生地でサンドしたスクエアのケーキの上に木の顔をモチーフにしたブッシュドノエルをのせました。チェリーと香り高いキルシェの香る大人の味わいです。

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.westin-tokyo.co.jp

◇ショートケーキ コレクション◇



■ラズベリー ショコラ ※アルコール使用 (左)

15cm 5,100円 (税別)

濃厚なチョコレート生地にはラズベリージャムをサンドした、酸味と苦みのバランスが絶妙なチョコレートケーキです。

■ストロベリーショートケーキ (真ん中)

15cm 5,100円 (税別)

イチゴピューレ入りのクリームをサンドし、純生で仕上げた上品な味わいに仕上がりました。

■サンタショートケーキ (右)

15cm 5,300円 (税別)

定番ショートケーキにサンタや雪だるまをのせて華やかに仕上げました。

◇スクエアケーキ コレクション◇



■フレジェ ※アルコール使用 (左)

26cm 10,600円 (税別)

贅沢にイチゴを使用したフランス風のショートケーキです。

抹茶の生地とピスタチオのクリームで、シェフのアレンジをきかせました。

■モンターニュ ネージュ (真ん中)

26cm 6,500円 (税別)

真っ白な雪山をイメージしたチーズケーキです。チーズスフレの生地の上に2層に重なったフロマージュブランのクリームをのせ、生クリームとヨーグルトクリームで仕上げました。※モンターニュ ネージュ…フランス語で雪山の意味

■ブッシュドノエル オレンジノアゼット ※アルコール使用 (右)

26cm 7,400円 (税別)

オレンジの香るクリームをヘーゼルナッツ風味のチョコレートクリームで包み込みました。底はダックワーズ生地と、さくさくとした食感豊かなチョコレート生地できています。

◇リースケーキ コレクション◇

リースのかたちをしたクリスマスケーキです。ルージュ、ショコラ、マロンの3種類をご用意。しっとりとしたバターケーキにそれぞれのクリームをサンドしました。

■マロン ※アルコール使用 (左)

18cm 7,600円 (税別)

マロンクリームをサンドし、栗、キャラメルマカロンで仕上げました

■ショコラ (真ん中)

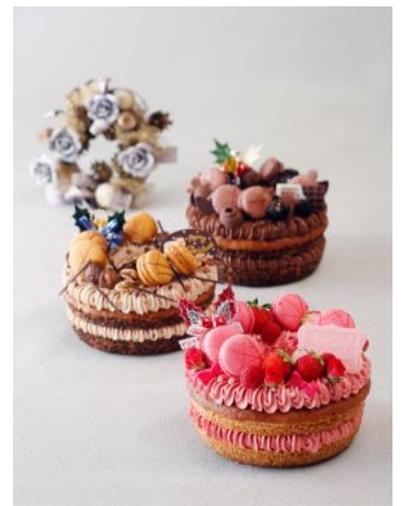
18cm 7,600円 (税別)

チョコレートクリームをサンドし、ブラックベリー、チョコレートマカロンで仕上げました。

■ルージュ (右)

18cm 7,600円 (税別)

ラズベリー風味のクリームをサンドし、赤いベリー、ラズベリーマカロンで仕上げました。



■クリスマスケーキコレクション

予約受付：2018年11月1日(木)～12月14日(金) (18:00までの必着)

お引渡し期間：2018年12月20日(木)～12月25日(火) (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

ご予約・お問い合わせ：03-5423-7778 (8:30～21:00)

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

■組み合わせ自由なクリスマスハンパー

クリスマスハンパーとは、ホリデーシーズンの食卓を彩るために選りすぐった食材などをバスケット等に詰めて、素敵な休日を祈るという想いを込めた贈りもの。シャンパーニュの最高峰ともよばれるドン・ペリニヨンとセットになったラグジュアリーハンパーをはじめ、ウェスティンホテル東京オリジナルのパネトーネやシュトーレンを自由に組み合わせることができます。

■ラグジュアリーハンパー※

70,000 円 (税別)

- ・ドン・ペリニヨン シャンパン
- ・パテドカンパーニュ
- ・ローストターキー
- ・プレミアムカマンベールチーズブレッド
- ・シュトーレン



■プレミアムハンパー※

50,000 円 (税別)

- ・ヴーヴ・クリコ・イエローラベル シャンパン
- ・パテドカンパーニュ
- ・ローストターキー
- ・プレミアムカマンベールチーズブレッド
- ・シュトーレン

■クリスマスギフトアイテム※



- | | | |
|--------------------------------------|---------------|-------|
| ・ターキーテリーヌ | 10,000 円 (税別) | (左) |
| <input type="checkbox"/> パテ・ド・カンパーニュ | 10,000 円 (税別) | (真ん中) |
| ・ローストターキー | 20,000 円 (税別) | (右) |

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

■クリスマスブレッド



- | | | |
|---|--------------|-------|
| <input type="checkbox"/> ポンレヴェックチーズブレッド | 3,800 円 (税別) | (左) |
| <input type="checkbox"/> プレミアムカマンベールチーズブレッド | 4,800 円 (税別) | (真ん中) |
| <input type="checkbox"/> シェーブルチーズブレッド | 4,800 円 (税別) | (右) |



・パンドーロ 2,200 円 (税別) (左)

イタリアのクリスマスを象徴する伝統菓子パンドーロは、黄金（イタリア語でドーロ）のパンと呼ばれ、綺麗な黄金色のパン。バターをたっぷり使った、ふんわりとした柔らかな口当たりが特徴です。

■クリスマスハンパー・クリスマスギフトアイテム・クリスマスブレッド

予約受付：2018年11月1日(木)～

販売期間：2018年12月1日(土)～12月25日(日)

場所：ペストリーブティック「ウェスティン デリ」1F

※クリスマスハンパー2種とクリスマスギフトアイテムは予約販売のみとなります。
(お渡しの7日前まで)

※クリスマスギフトアイテムやクリスマスブレッドを、クリスマスハンパーで使用するバスケットにお詰めすることも可能です (別途料金)

ご予約・お問い合わせ：03-5423-7778 (8:30～21:00)

■ ドン・ペリニオンが引き立てる華やかなクリスマスディナー

クリスマスシーズン限定のスペシャルディナーコース。

最上階から東京の綺麗な夜景を眺めながら、創造性あふれるクリスマスディナーコースをお楽しみください。また、今年は特別にシャンパーニュの最高峰ともよばれるドン・ペリニオンを、乾杯のお飲み物としてご用意し、大切な人との聖夜を華やかに引き立てます。



■ 「クリスマスディナー ビクターズ」

▼期間：2018年12月15日(土)～12月25日(火)

▼時間：17:30～21:30 ラストオーダー ※12/22日～24日は二部制

▼場所：フレンチレストラン「ビクターズ」22F

▼料金：

ドン・ペリニオン付き 21,000円 (税・サ別) / 無し 19,000円 (税・サ別)

▼内容：

1. アミューズ
2. ロブスターと下仁田葱のクレームブリュレ キャビア添え
3. トリュフ薫るビーフコンソメ
4. 鮭鱈のローストとシトラス風味の色々な茸のデュクセル 雲丹のサバイヨン
5. ターキーとフォアグラのパイ包み焼き
6. ホワイトチョコのムース マロンクリームオブブッシュドノエル

* コース料理はお二人様より承ります。

ご予約・お問い合わせ：03-5423-7777 (10:00～22:00)

■色とりどりの料理を愉しめるクリスマスbuffet

クリスマスをモチーフにした、クリスマスカラーのbuffetを展開。クリスマス期間限定のオリジナルカクテルやモエ・シャンドンとともに、シャンパンゴールドに映える色とりどりの料理とクリスマス一色のデザートをご用意します。



■「クリスマスbuffet ザ・テラス」

▼期間：2018年12月8日(土)～12月25日(火)

▼時間：

・ランチ平日 11:30～14:30 土日祝 (2部制) 12:00～13:45/14:15～16:00

・ディナー平日 18:00～21:30 土日祝 17:00～21:30

※ただし、ディナー15日(土)、16日(日)、22日(土)～25日(火)は2部制
17:00～19:00/19:30～21:30

▼場所：インターナショナルレストラン「ザ・テラス」1F

▼料金：

・ランチ 5,500円(おひとり様 2,750円) (税・サ別)

・ディナー 9,300円(おひとり様 4,500円) (税・サ別)

▼内容：

1. ローストターキー
2. クランベリーソース
3. スタッフィング
4. 芽キャベツのクリーム煮
5. 紫キャベツのブレゼ/ロートコール
6. カボチャのスイート&スパイシーロースト
7. 白身魚と海老の3色ムース 白ワインソース
8. ほうれん草とベーコンのキッシュ
9. ほうれん草とポテトのニョッキグラタントマトソース

ご予約・お問い合わせ：03-5423-7778 (6:30～22:00)

■ クリスマスカクテル

クリスマスシーズン限定のスペシャルカクテルをご用意します。ザ・バーでは、クリスマスケーキとして人気のあるブッシュドノエルの味をカクテルで再現した Café Noel と Chocolat Noel の2種類、コンパスローズでは、赤と白でカップルを表現した2種類のカクテルをご提供します。



■ 「クリスマスカクテル ザ・バー」

- ▼期間：2018年12月1日(土)～12月25日(火)
 - ▼場所：エグゼクティブバー ザ・バー1F
 - ▼時間：11:00～24:30
 - ▼料金：各種2,000円(税・サ別)
- ご予約・お問合せ：TEL: 03-5423-7285 (11:00～24:30)

■ 「クリスマスカクテル コンパスローズ」

- ▼期間：2018年12月1日(土)～12月25日(火)
 - ▼場所：スカイラウンジコンパスローズ 22F
 - ▼時間：平日16:00～24:30 土日祝14:00～24:30
 - ▼料金：各種2,000円(税・サ別)
- ご予約・お問合せ：TEL: 03-5423-7283 (14:00～24:30)

* 料金には、税金およびサービス料13%を別途加算させていただきます。
* 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のでご了承願います。

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buffet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ィーツには、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「ウェルネス&ホスピタリティ」分野におけるリーダーとなり、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、「For a Better You™（より良いあなたへ）」というブランド哲学のもと展開しております。35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®ギアレンドイング、栄養価の高いスーパーフードRX™を使用したメニュー、革新的なワークスペース Tangent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。

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

【本件に関する取材等のお問い合わせ先】

海外メディア担当：

Henry Cheung：henry.cheung@westin.com／TEL: 03-5423-7716（直通）

国内メディア担当：

ウェスティンホテル東京 PR 事務局 担当：前田、楠、岩崎

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