

多彩なスイーツで甘酸っぱく瑞々しい旬の苺の魅力に酔いしれる

ウェスティン ストロベリー メニュー 2020

4か月で合計100種類以上の苺デザートが堪能できる華やかなブッフェ
ガーデンに隣接した光あふれる空間で楽しむ苺尽くしのアフタヌーンティー

2019年10月に25周年を迎えた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12月28日（土）～2020年4月29日（水・祝）の期間、ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」にて、苺尽くしのひと時を楽しめる「ストロベリー アフタヌーンティー」を土日祝日限定で提供いたします。また、2020年1月6日（月）～4月30日（木）の期間は、インターナショナルレストラン「ザ・テラス」で、1か月ごとにメニューを変え期間中合計約100種類のバラエティ豊かな苺デザートを中心まで堪能いただける「ストロベリー デザート ブッフェ」を平日限定にて開催いたします。

さらに、ペストリーブティック「ウェスティンデリ」では、12月26日（木）から3種類の可憐な苺スイーツを販売いたします。



ストロベリー アフタヌーンティー



ストロベリー デザート ブッフェ

エグゼクティブペストリーシェフが技と感性を尽くして創り上げる多彩な苺デザートと様々な楽しみ方を通して、旬の苺の瑞々しく甘酸っぱい魅力に酔いしれる贅沢なひとときをお届けいたします。

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.westin-tokyo.co.jp

◆ ストロベリーアフタヌーンティー 1F ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」

ガーデンに面した開放的な吹き抜けと重厚感あふれる大理石の柱が優雅なロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」では、苺づくしの贅沢な「ストロベリーアフタヌーンティー」をご提供します。クラシカルなティースタンドには、旬を迎える苺の魅力を存分に楽しむのにふさわしい個性豊かで可愛いスイーツを揃えました。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は、ストロベリージャムやウェスティンホテル東京オリジナルクロテッドクリームをあわせてお楽しみいただけます。15種類から選べるドリンクメニューには、ローズの華やかな香りが春を感じさせるダブルローズティーや優しい甘さのストロベリーミルクティーが登場。スイーツからドリンクまで、甘酸っぱい香りに包まれるひと時を堪能いただけます。

期間：2019年12月28日（土）～4月29日（水・祝）※土日祝日限定
※除外日 2020年1月1日（水・祝）～3日（金）

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：4,000円（税・サービス料別）

【上段】

- ・ストロベリートライフル
グラスの中に苺とベリー、レアチーズケーキを重ね、フレッシュな苺をトッピング
- ・タルトフレーズ
甘酸っぱいレモンのタルトに真っ赤な苺を添えて
- ・オレンジといちごのケーキ
オレンジ風味のバターケーキにクレームシャンティと苺をあしらった香り豊かなケーキ
- ・ラズベリーマカロン



【中段】

- ・レモンとホワイトチョコレートのチーズケーキ
甘味豊かなホワイトチョコレートにレモンの酸味を効かせて焼き上げたチーズケーキ
- ・ヨーグルトクリームいちごソース
ヨーグルトクリームにたっぷりのいちごソースを重ね、レモンピールをトッピング
- ・シュークリーム



【下段】

オープンサンド／キッシュ／サンドウィッチ



上から：上段、中段、下段

【スコーン】

プレーンスコーン／クランベリーといちごのスコーン
いちごジャム、オリジナルクロテッドクリーム、はちみつとともに

【ドリンク】

ダブルローズティー／ストロベリーミルクティー／ストロベリーティー／
JING アールグレイ／ダーズリン・セカンドフラッシュ／JING イングリッシュブレックファースト（アッサム）／ライチー・レッドブラックティー／毛尖緑茶／ルイボスティー／ペパーミントリーフ／カモミール／カフェインレス イングリッシュブレックファースト／コーヒーなど 15種類

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）

◆ ストロベリー デザートbuffet

1F インターナショナルレストラン「ザ・テラス」

国際色豊かな料理をご提供しているインターナショナルレストラン「ザ・テラス」では、フレッシュな苺をふんだんにつかったデザートバラエティ豊かに揃えたストロベリー デザートbuffetをご提供いたします。約4月の期間中は1ヶ月ごとにメニューを変え、合計100種類以上の多彩な苺デザートをご用意。ひとつひとつ丁寧に創り上げた美しくオリジナリティー溢れるストロベリーデザートの数々を心ゆくまで堪能いただける華やかなデザートbuffetです。



上段左から時計回り：グラスショートケーキ、タルトフレーズ、苺とローズのケーキ、
バニラのババロア苺ソース、タイム風味のピスタチオクリーム 苺添え、苺のレアチーズ

期間：2020年1月6日（月）～4月30日（木）※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 4,200 円／お子様 2,100 円（税・サービス料別）

ショートケーキをフレッシュな苺とともにグラスの中に閉じ込めた一番人気の「グラスショートケーキ」や、ピスタチオのクリームに苺をのせハーブを香らせた「タイム風味のピスタチオクリーム 苺添え」、フランス産の苺の美味しさを凝縮した濃厚なソースをバニラのババロアに合わせた「バニラのババロア 苺のソース」、

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

バラが豊かに香る焼き菓子に苺を添えてグラスに閉じ込めた「苺とローズのケーキ」など、シンプルな焼き菓子から美しいグラススイーツまで、エグゼクティブペストリーシェフが趣向を凝らして作る独創的なデザートがbuffet台を華やかに彩ります。2月にはチョコレート、3月は桜を掛け合わせるなど、季節を感じられるデザートもご用意するほか、抹茶や白玉など和の素材をつかったデザートや海外の定番デザートまで、バラエティ豊かなデザートを取り揃えます。苺の持つ香り豊かで美味しい魅力に心ゆくまで酔いしれる至極のひと時をお過ごしください。

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)

◆ ストロベリーケーキフェア

1F ペストリーブティック「ウェスティン デリ」

ペストリーブティック「ウェスティン デリ」にて、真っ赤な苺が鮮やかな3種類の可憐なストロベリースイーツをご提供します。こだわりの味をお楽しみください。

期間：2019年12月26日（木）～2020年3月31日（火）
時間：10：00～21：00
場所：ペストリーブティック「ウェスティン デリ」1階
価格：650円（税別）～

・苺のブランマンジェ（上）

ブランマンジェにフレッシュな苺をコンポートしたソースを重ねました。タイムの香り豊かな一品。

・プラリネと苺のシュクセ（中）

ストロベリーのコンフィチュールをアーモンド香る濃厚なプラリネクリームでサンド。周りにはシュクセ（アーモンド風味のメレンゲ）、トッピングをホワイトチョコレートと苺で飾りました。

・タルトフレーズ（下）

タルト生地に、アーモンドクリーム、カスタードクリーム、苺、クレームシャンティをトッピングしたタルト。アーモンドやピスタチオが食感のアクセントを加えます。



ご予約・お問い合わせ：ペストリーブティック「ウェスティン デリ」
Tel.03-5423-7778 (8：30～21：00)
※ケーキの販売は、10：00～

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

【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・パリジェン」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

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)