

2024年1月18日

【ウェスティンホテル横浜】
桜をテーマにした華やかな
春のメニュープロモーションを館内各所で開催
桜のアフタヌーンティーや桜のカクテルも

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3月1日より、桜をテーマにしたアフタヌーンティーやお花見気分が味わえるお弁当など、心躍る春にふさわしい華やかな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、2024年春の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階ロビーラウンジ 天空の桜アフタヌーンティー



横浜の街並みと雄大な富士山が一望できるロビーラウンジでは、桜の繊細な香り、優美な色彩、風味を活かした期間限定の「天空の桜アフタヌーンティー」をご用意いたします。スイーツは春の気分を盛り上げる「桜モンブラン 苺 ガナッシュ」などの計4品、セイボリーは「桜のエキスで煮た牛頬肉とレンズ豆のテリーヌ」など繊細な味が楽しめる計5品をご用意いたします。また、週末には、桜の枝に見立てたチョコレートを添えた「桜スプリングパフェ」をご提供いたします。

期間：3月15日（金）～4月21日（日）

時間：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）

料金：平日/7,500円・土日/8,500円

■ 3階「喫水線」

1. 桜弁当



喫水線ではお花見気分を味わえる「桜弁当」をご用意いたします。自家製の桜胡麻豆腐や桜鯛の木の芽焼きのほか、海老のアスパラ射込み揚げや花見ちらし寿司など繊細な桜の風味を上品に引き立てた、身体が喜ぶバランスのとれたメニューに桜のティラミスをお付けしてご提供いたします。

期間：3月1日（金）～4月14日（日）ランチ提供のみ

時間：11:30～15:00（L.O. 14:30）

料金：5,000円（税サ込）

2. 春の響きー喫水線の桜ディナーコース



THE WESTIN

YOKOHAMA

同じく喫水線では、神奈川県のある旬の地元食材を料理長天田内が繊細に取り入れ、和食の技法を巧みに活かした「春の響きー喫水線の桜ディナーコース」をご用意いたします。三浦半島の鮮魚や山百合ポーク、桜海老をバランス良く調理し、見た目も淡い桜色を演出いたしました。

期間：3月1日（金）～4月14日（日）ディナー提供のみ

時間：17:30～22:00（L.O. 21:30）

料金：8,000円

3. 桜カクテル



桜をテーマにした3種の春色のカクテル(モクテル)をご用意いたします。

① サクラグリーンフィールズ（画像左）

抹茶・牛乳・桜シロップからなる三層のグラデーションをお楽しみいただけるカクテルです。牛乳にウォッカを合わせ、口当たり滑らかなカクテルに仕上げました。食中はもちろん、食後のデザートと合わせてもお楽しみいただけます。

② サクラピーチフィズ（画像中央）

国産の桃だけを使った果実感あふれるリキュールに桜の香りを加え、華やかで上品に仕上げました。やや甘い口当たりで、スッキリ爽やかな味わいは春にピッタリのカクテルです。デザートを食べるようなとろりとした桃の果実感とふわりと抜ける上品な桜の香りを味わっていただけます。

③ サクラヴァージンモヒート（画像右）

ほのかな桜の香りと、ミントの爽やかさで春を感じさせるモクテル。カルピスを合わせることで、甘さと見た目にも淡い桜色を演出いたしました。かわいらしい見た目で、春の訪れを感じていただけます。

THE WESTIN

YOKOHAMA

期間：3月1日（金）～4月14日（日）
時間：11:30～22:00
料金：①1,800円・②1,500円・③1,200円

■ 23階「アイアン・ベイ」 春のシーズナルメニュー



アイアン・ベイでは、料理長の山下が厳選した地元神奈川の新鮮な食材を活かし、春の味覚をふんだんに取り入れたメニューをご用意いたします。特注のグリル台で薪を使って炙ったホワイトアスパラガスや筍、旬のあさをふんだんに使った特製のクラムチャウダーなど、季節の素材を堪能できるメニューをご用意いたします。そのほか、神奈川県内の漁港から取り寄せた新鮮な魚介や、横濱ビーフなど神奈川県産の素材を積極的に使ったメニューや春をイメージしたデザートもご用意しております。

期間：ランチ：2024年3月9日（土）～6月2日（日）の土日・祝日
及び5月1日（水）、5月2日（木）
ディナー：2024年3月6日（水）～6月2日（日）
時間：ランチ：12:00～15:00（L.O. 14:30）
ディナー：17:30～22:00（L.O. 21:30）
料金：ランチ：3品/5,500円・4品/7,500円
ディナー：Smokeコース/9,800円・Charcoalコース/15,000円・
Fireコース/20,000円
※料金はすべて税・サ込み

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ 3階「ブラスリー・デュ・ケ」

春のシーズンメニュー



ブラスリーデュケでは、旬の野菜や三浦半島直送の鮮魚を使い、春らしい色鮮やかな期間限定のコースメニューをご提供いたします。前菜には、フランス料理の代表でもある「パテ・アン・クルート」や柑橘とクレソンを合わせた「真鯛のマリネ」、パン・デピスで作った特製クルトンを加えた「グリーンピースのポタージュ」など、華やかで色どり豊かなメニューをご用意いたします。メインには低温調理で丁寧に火入れをした大山鶏、ラム、牛フィレなどをご用意し、クラシックなフランス料理に現代的なアプローチを加えた品々ををご堪能いただけます。

期間：2月26日（月）～5月26日（日）

※5月2日（木）～5月5日（日）のランチ・ディナー及び5月6日（月）のランチは別メニューでのご提供となります。

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 : 3品コース / 5,000円 ・ 4品コース / 7,000円

ディナー : 4品コース / 7,800円 ・ 5品コース / 9,800円

※ランチの3品コースは平日のみのご提供です。

※料金はすべて税・サ込み

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ 23階「コード・バー」

1. 桜の小枝チョコレート with シルキー桜マティーニ



春にふさわしい桜の季節限定カクテルに「シルキー桜マティーニ」と桜の枝にインスパイアされた「桜の小枝チョコレート」をお楽しみいただけるペアリングメニューをご用意いたします。カクテルには、高品質で知られるギリシャ・グーティスエステートのオリーブオイル *Sakura* を隠し味に加え、華やかに広がるフローラルな香りとオリーブオイルのリッチな質感が贅沢な仕上がりを演出しています。「桜の小枝チョコレート」を添えることで、桜の花の豊かな香りとチョコレートのペアリングをお楽しみいただけます。

期間：3月12日（火）～4月21日（日）

時間：15:00～24:00

料金：桜の小枝チョコレート with シルキー桜マティーニ 2,600円
（カクテルのみ：1,900円）

THE WESTIN

YOKOHAMA

2. スプリングカクテルコレクション 2024



① 〒220-0012 / ヘブンリーベッド (画像左)

2024年春のヘブンリーベッドは、イチゴとチョコレートが織りなすユニークなカクテルをご用意いたしました。5月に収穫期を迎えるカカオからインスピレーションを得てチョコレートで自家製のカカオポッドを作り、イチゴのカクテルを注ぎ込みました。隠し味に加えたカイエンペッパーとチョコレートとの絶妙なマリアージュで最後の一口までお楽しみいただけます。

② 〒250-0203 (下曽我) / プリンセスユズ (画像右)

神奈川県下曽我の温暖な気候と豊かな土壌が生み出す、日本を代表する柑橘「柚子」を使ったカクテルです。江戸時代に始まった柑橘栽培の歴史に思いを馳せ、観光地で知られる小田原城で、時代と共に変わる歴史に彩られたであろうジャパニーズプリンセス達をイメージした、柚子の香り漂うシルキーな味わいのデザートカクテルです。

期間：3月1日（金）～5月31日（金）

時間：15:00～24:00

料金：①②とも 2,800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、みなとみらい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

THE WESTIN

YOKOHAMA

いたします。

HP : [http:// www.westinyokohama.co.jp](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)、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