

2024年3月14日

【ウェスティンホテル横浜 株式会社鎌倉紅谷】
鎌倉紅谷「クルミッ子」とコラボレーションをした
「和のアフタヌーンティー with クルミッ子」の販売を開始
創業70周年を迎えた老舗菓子ブランドと共演

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・スーター）と創業70周年を迎えた株式会社鎌倉紅谷（代表取締役：有井宏太郎）は本年4月15日より、ウェスティンホテル横浜3階の「喫水線」にて「クルミッ子」とコラボレーションしたアフタヌーンティー「和のアフタヌーンティー with クルミッ子」の販売を開始いたします。神奈川県内鎌倉で創業した菓子の老舗、鎌倉紅谷の人気銘菓「クルミッ子」をメニューの中に工夫を凝らして取り入れた、ウェスティンホテル横浜だけでしか味わえない、期間限定のアフタヌーンティーです。



「和のアフタヌーンティー with クルミッ子」は、枯山水をイメージした木箱の真ん中に配置した「クルミッ子」はもちろんのこと「クルミッ子キャラメルのお団子」や「クルミッ子キャラメルと胡麻ショコラ 梅とベリーの酸味」をはじめ、フリーフローのド

リンクセレクションにも「クルミツ子のキャラメルソース」を使用したドリンクをお付けし「クルミツ子」の魅力をたっぷりとお楽しみいただける内容でご提供いたします。

セイボリーには、喫水線の料理長 天田内が厳選した食材を取り入れた「桜海老の翡翠寄せ」など、華やかに和の彩りを添える3品をお付けいたします。

ウェスティンホテル横浜×鎌倉紅谷「和のアフタヌーンティー with クルミツ子」の詳細は以下のとおりです。

■ 3階「喫水線」

ウェスティンホテル横浜×鎌倉紅谷「和のアフタヌーンティー with クルミツ子」



スイーツには、鎌倉紅谷の銘菓「クルミツ子」をお付けした5品をご用意いたしました。「クルミツ子キャラメルのお団子」は、鎌倉紅谷の有井代表のアイデアをもとに鎌倉紅谷のシェフ河口が開発。クルミツ子の甘味にピリッとした山椒のアクセントを加えました。「クルミツ子キャラメルと胡麻ショコラ 梅とベリーの酸味」は、ウェスティンホテル横浜のエグゼクティブペストリーシェフ白山がクルミツ子のキャラメルソースに濃厚なチョコレートを合わせ、胡麻や梅などの和の素材を加えて和と洋のマリアージュをお楽しみいただける一品に仕上げました。

セイボリーには、喫水線の料理長 天田内が厳選した食材を取り入れた「桜海老の翡翠寄せ」などの3品をお付けいたします。

土日・祝日には喫水線のアイスクリームスタンドよりお好きなアイスクリームを選んでクルミッ子のキャラメルソースをかけていただく「アイスクリームセレクション〜クルミッ子キャラメルと共に〜」をお付けいたします。

お飲み物はフリーフロー（飲み放題）で、スリランカのディルマ紅茶全6種その他、ほうじ茶やコーヒー、期間毎に異なる「クルミッ子のキャラメルソース」を使用したドリンクをご用意いたします。

期間：4月15日（月）～6月30日（日）

時間：15:00～17:00（L.O. 16:30）

料金：平日/4,600円

土日・祝日/5,100円

※料金はいずれも税・サービス料込

ご予約：045-577-0870（レストラン予約 10:00～19:00）

Web サイト：<https://bit.ly/3IV6xrT>

■アラカルトデザート「お菓子の創作寿司」



「和のアフタヌーンティー with クルミッ子」の開催期間中、アラカルトデザートとして、クルミッ子のキャラメルソースを使用した「お菓子の創作寿司」をご用意いたします。寿司をイメージしたデザートの「お菓子の創作寿司」は、シュー生地に季節のフルーツ

をあわせ、クルミツ子のキャラメルソースの甘さの中に感じるほんのりとした苦みと、サワークリームの酸味を合わせたユニークなデザートです。喫水線の営業時間中、ランチ、アフタヌーンティー、ディナーの時間帯ともに、アラカルトデザートとしてお楽しみいただけます。また、アフタヌーンティーで提供するクルミツ子のキャラメルソースを使用したドリンクもお楽しみいただけます。

期間：4月15日（月）～6月30日（日）

時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30)

アフタヌーンティー 15:00～17:00(L.O. 16:30)

ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30)

料金：お菓子の創作寿司 1,800円

クルミツ子キャラメルラテ 1,700円（期間：4月15日～5月20日）

クルミツ子キャラメルアフォガート 1,700円（期間：5月21日～6月30日）

※料金はいずれも税・サービス料込

■鎌倉紅谷「クルミツ子キャラメルソース 10袋入」



「和のアフタヌーンティーwith クルミツ子」の開催期間中、「クルミツ子キャラメルソース 10袋入」を数量限定にて喫水線の店内にて販売いたします。

販売期間：4月15日（月）～6月30日（日）

時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30)

アフタヌーンティー 15:00～17:00 (L.O. 16:30)

ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30)

THE WESTIN
YOKOHAMA



※上記時間以外では販売していません。

※数量限定での販売となり、入荷状況により売り切れの場合があります。

料金：600円（税込み）

■ 鎌倉紅谷について



1954年、和菓子職人の初代と洋菓子職人の2代目が鎌倉の鶴岡八幡宮前に創業し、2024年に創業70周年という記念すべき年を迎えました。約40年前に誕生した代表商品の「クルミッ子」は、自家製キャラメルとクルミをバター生地ではさんだ焼菓子です。

これからも「おいしい」の先にある気持ちを一番大切にするお菓子屋として、おいしさはもちろん、わくわくやときめきも一緒にお届けし、「笑顔」と「しあわせ」づくりに貢献してまいります。

公式サイト：<https://beniya-ajisai.co.jp/>

公式SNS：<https://beniya-ajisai.co.jp/sns/>

■ 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ど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いたします。

HP：<http://www.westinyokohama.co.jp>

Instagram：[@westinyokohama](https://www.instagram.com/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](https://www.instagram.com/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](https://www.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へのお問合せ

(アビアレップス株式会社内 担当：川島、四條)

Eメール: WestinYokohamaPR.jp@aviareps.com 電話：(03) 6261-5733

鎌倉紅谷へのお問合せ

(株式会社鎌倉紅谷 広報 担当：山川)

Eメール: y-yamakawa@beniya-ajisai.co.jp 電話：045-312-9635