

Press Release

2015年12月10日

ウェスティンホテル東京

2016年は「ストロベリー・デザートbuffet」でスタート。 ～色鮮やかなイチゴをふんだんに使った、見た目も美しいスイーツ～

ウェスティンホテル東京(東京都目黒区三田1-4-1 / 総支配人 チャールズ・ジャック)は、2016年1月4日(月)～3月31日(木)の期間中、平日限定の『ストロベリー・デザートbuffet』を開催いたします。毎回、魅力的なテーマで展開しているインターナショナルbuffetレストラン「ザ・テラス」のデザートbuffet。2016年最初のテーマは、春のフルーツの代表でもある甘酸っぱいストロベリーです。人気のデザートbuffetの中でも、特に注目度の高いテーマでスタートいたします。

「今年の『ストロベリー・デザートbuffet』は、イチゴと、その他の素材との組み合わせに着目しています。」と語るエグゼクティブペストリーシェフ 鈴木一夫が展開する今回のスイーツは、「イチゴとバナナのアボカドクリーム」や「イチゴとトマトのサラダ ベリードレッシング」のように野菜とイチゴを組み合わせたり、「イチゴと白玉のぜんざい」や「イチゴと黒豆のトライフル」のように和素材を使ってみたりと、職人技が光るアイテムが揃っています。また、ココアクッキーをディップする「イチゴとホワイトチョコレートのディップ」や小さなクルトンがかわいい「イチゴのポタージュ」など、シェフこだわりのアイテムも。そして、イギリスの「ビクトリアンケーキ」のような世界のクラシックなスイーツだけでなく、「レモンとイチゴのモンブラン」や「アプリコットとイチゴのティラミス」など、定番スイーツもアレンジしてご提供いたします。

2016年から新しくスタートする「ホットチョコレート」のコーナーには、ビターとミルクの2種類をご用意し、トッピングでお好みのテイストに仕上げていただけます。キッシュやスープ、パスタなどの軽食もあり、充実のラインナップです。また、焼き立てがテーブルに届く、熱々のスフレも、杏仁や抹茶、レモンなどをイチゴと組み合わせ、毎月異なるフレーバーと味わいを楽しんでいただけます。イチゴをふんだんに使いつつも、見た目も、味も、バラエティに富んでおり、イチゴ尽くしでご用意しております。

3ヶ月間にわたって展開する2016年の『ストロベリー・デザートbuffet』。毎月メニューを変えて、約50種類のスイーツをご提供いたします。味に妥協しないからこそ実現できる、イチゴ好きにはたまらない幸せ空間をご堪能ください。



THE WESTIN TOKYO

『ストロベリー・デザートbuffet』の詳細は以下の通りです。

◆ 「ストロベリー・デザートbuffet」

- 期間： 2016年1月4日(月)～3月31日(木)の平日限定
- 時間： 15:00～17:00
- 場所： インターナショナルbuffetレストラン「ザ・テラス」 1階
- 料金： お一人様 3,500円 *税金・サービス料別
- ご予約・お問い合わせ： インターナショナルbuffetレストラン「ザ・テラス」
TEL: 03-5423-7778 (6:30～23:00)

* 料金には別途、税金・サービス料がかかります。
* 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。

【エグゼクティブパストリーシェフ 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」エグゼクティブパ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“パストリーアイテム”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。ウェスティンのグローバルなブランドミッション“**For a better you.**”に基づき、ご来館のお客様にご到着時よりもすがすがしい気分でご出発いただきたく、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」では心身のリラクク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。

～ 当リリースに関するお問い合わせ先 ～

ウェスティンホテル東京 広報担当 豊嶋晴美

TEL: 03-5423-7740 / FAX: 03-5423-7628 / Email: haremi.toyoshima@westin.com