

Press Release

2016年5月31日

ウェスティンホテル東京 スイーツで食べ比べるチーズの世界 7月限定の「チーズ・デザートbuffet」を開催。

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7月1日(金)～7月29日(金)の期間中、インターナショナルbuffetレストラン「ザ・テラス」にて、平日限定の『チーズ・デザートbuffet』を開催いたします。それぞれのチーズの特徴を活かして仕上げられたチーズスイーツが、7月だけの1ヶ月間限定で登場いたします。

今回は、約10種類のチーズを使った、25品のチーズスイーツが揃いました。リコッタチーズケーキやニューヨークチーズケーキなどのクラシックなケーキから、「ブルーチーズとアプリコットのクランブル」や「カプレーゼ～アプリコットソース～」、「ブルーベリーヨーグルトとカットージュチーズ添え」、「カマンベールチーズと赤いベリーのトライフル」など、チーズの個性とフルーツの豊かなテイストが楽しめる、涼しげなグラススイーツが並びます。今年は7月限定開催とし、色々なチーズと旬のフルーツを組み合わせ、チーズをさっぱりと爽やかに食べてもらえるように仕上げしており、夏に食べやすいチーズスイーツの提案ができるよう、工夫されています。また、純粋なチーズのうまみも味わえる特製スフレも、焼きたてをテーブルでお召し上がりいただけます。

独創性あふれるユニークなチーズスイーツを含む、全40種類のスイーツをお楽しみいただける『チーズ・デザートbuffet』の詳細は、以下のとおりです。



THE WESTIN TOKYO

◆ チーズ・デザートbuffet

- 期間: 2016年7月1日(金)～7月29日(金)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: 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ウィーツには、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。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」では心身のリラクゼーション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