

Press Release

2016年7月6日

ウェスティンホテル東京
色鮮やかな夏スイーツを存分に。
南国の雰囲気漂う「トロピカルフルーツ・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8月1日(月)～8月31日(水)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、カラフルなトロピカルフルーツで演出された平日限定の『トロピカルフルーツ・デザートbuffet』を開催いたします。

今夏は、パッションフルーツやマンゴー、パイナップルなど、トロピカルフルーツをふんだんに使い、アジアテイストを意識したスイーツを20種類以上ご用意しています。アレンジを加えつつも、全体のバランスを考えて組み立てられており、特に、夏にぴったりのグラススイーツは、色とりどりのフルーツが贅沢に味わえます。例えば、マンゴープリンとパイナップルのコンポートが層になったパッションフルーツのシブースト、ココナッツのブランマンジェにラズベリーの果肉が夏らしいライチのゼリー、黒豆とタピオカ、黒タピオカの食感の違いが楽しめるココナッツミルクや、マンゴーの果肉の甘さとパッションフルーツの甘酸っぱさがぴったりのフルなど、シェフのユニークな工夫が光るスイーツが揃います。また、焼きたてがテーブルに届くスフレは、濃厚な香りの「パイナップルスフレ」が登場し、優雅な夏の午後をお過ごしいただけます。

色鮮やかなフルーツを使ったカラフルな見た目と、南国気分を味わえる『トロピカルフルーツ・デザートbuffet』の詳細は、以下の通りです。



THE WESTIN

TOKYO



◆ トロピカルフルーツ・デザートbuffet

- 期間： 2016年8月1日(月)～8月31日(水)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。



#

THE WESTIN

TOKYO

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」では心身のリラッ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