

Press Release

2016年8月5日

ウェスティンホテル東京
秋の味覚をふんだんに。バリエーション豊かなスイーツの数々。
「オータム・デザートbuffet」

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、1階にある
インターナショナルbuffeレストラン「ザ・テラス」にて、2016年9月1日(木)～9月30日(金)の
期間中、秋の味覚がたっぷり楽しめる平日限定『オータム・デザートbuffet』を開催いたします。

9月限定の今回のデザートbuffetでは、リンゴや洋ナシ、サツマイモにカボチャなど、秋が旬
のフルーツや野菜の自然な甘みとコクが楽しめるスイーツの数々がラインナップいたします。
豊かな香りの洋ナシを使った「プラリネクリームと洋なしのキャラメリゼ」や、濃厚なチョコレート
と旬のカボチャとの相性が良い「カボチャのクリームとブラウニー」など、秋の素材を豊富に使った
スイーツは、味のバランスだけでなく、見た目も華やかで繊細に仕上げました。また、焼きたてがテ
ーブルに届くシェフ特製のフ蕾は、秋のフルーツにぴったりのアールグレイフレーバーをご用意
しています。

フルーツが豊富な秋にこそ楽しめる『オータム・デザートbuffet』の詳細は、以下の通りです。



THE WESTIN TOKYO

◆ オータム・デザートブッフェ

- 期間： 2016年9月1日(木)～9月30日(金)の平日限定
- 時間： 15:00～17:00
- 場所： インターナショナルブッフェレストラン「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。

【エグゼクティブペストリーシェフ 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」エグゼクティブペ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“ペストリーアイテム”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」のデザートブッフェ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」では心身のリラクセ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、都会の中での緑のオアシス「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