

Press Release

2016年9月7日

ウェスティンホテル東京

秋の味覚の王様・マロンの奥深さをユニークなスタイルで。 月ごとにメニューが変わる「マロン・デザートbuffé」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、1階にあるインターナショナルbufféレストラン「ザ・テラス」にて、2016年10月3日(月)～12月30日(金)の期間中、マロンをテーマに、魅惑的な秋のスイーツを楽しめる平日限定『マロン・デザートbuffé』を開催いたします。

3ヶ月にわたって開催する今回のデザートbufféは、定番のモンブランから、キャンディバースタイルのグラススイーツまで、マロンでアレンジしたシェフの独創性あふれるオリジナルスイーツが、毎月メニューを変えて登場します。ラインナップは、酸味を感じる「赤いベリーとマロンのヨーグルトクリーム」や和テイストの「マロンのぜんざい風」など、マロンに合わせる食材の香りや味わい、食感などを考慮して作られた約40種類のシェフ特製スイーツを集めました。また、スープやサラダ、窯焼きピザ、そして豆乳ベースの「キノコとポテトのキッシュ」など、ライトミールも並びます。名物の焼きたてスフレも、毎月フレーバーを変えてお届けいたします。

贅沢な旬の味覚を満喫できる『マロン・デザートbuffé』の詳細は、以下の通りです。



THE WESTIN TOKYO

◆ マロン・デザートブッフェ

- 期間： 2016年10月3日(月)～12月30日(金)の平日限定 *12月19日～22日を除く
- 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