

2024年9月24日

【ウェスティンホテル横浜】
「Cheers to the Holidays!」をテーマに
2024年のクリスマスアイテムの予約を受付開始
リンツチョコレートとのコラボレーションや
ストロベリータルト入りのサプライズケーキで
心躍るホリデースイーツをお届け

新世代の「ウェルビーイング」を体現化したライフスタイルホテル、ウェスティンホテル横浜（英語表記：The Westin Yokohama）は2024年10月1日より、「Cheers to the Holidays!」をテーマに、4種のクリスマスケーキ、2種のシュトーレン、クリスマス限定クッキーの予約受付を開始いたします。



今年のクリスマスケーキは「Cheers to the Holidays!」をテーマに、上質な素材と遊び心あふれるデザインで、4種のクリスマスケーキと2種のシュトーレン、当ホテル初のクリスマス限定クッキーをご用意いたします。

ケーキは、スイス発プレミアムチョコレートブランド「Lindt（リンツ）」のチョコレートとコラボレーションした、サンタクロースがモチーフの「ルペールノエルタルト with リンツチョコレート」、バニラムースや洋梨のコンポートなどを層に重ね、ホ

THE WESTIN

YOKOHAMA

ホワイトクリスマスをイメージした純白の「ノエルブランシュ」、定番ながらも厳選した2種の生クリームをブレンドし、贅沢にイチゴを二段にサンドした当ホテル人気のオリジナルショートケーキ「ガトー ド フレーズ」の3点に加え、昨年ご好評をいただいたサプライズ感満載のケーキ第二弾もご用意いたします。今年は、大きなチョコレートのツリーを開けると中からイチゴのタルトが現れる「サパンド ノエル ショコラ」を数量限定でご用意いたします。

また、ギフトにも最適な「フルーツシュトーレン」に加え、当ホテル初の販売となる、和の素材を使った味わい深い「シュトーレン マロン和三盆」とジンジャーの香りが爽やかな「クリスマスクッキー」も取り揃えました。

2024年の期間限定のクリスマスアイテムの詳細は以下のとおりです。

■ ルペール ノエルタルト with リンツチョコレート (限定 100 台)
直径 15 cm×高さ約 6 cm 8,500 円



リンツチョコレートのガナッシュとラズベリージュレを組み合わせたタルト生地の上に、濃厚なショコラムースとショコラビスキュイを重ねた、チョコレート尽くしの贅沢なタルトです。ベルトがアクセントとなるサンタクロースをイメージしたデザインがホリデー気分を盛り上げる一品です。

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ ノエルブランシュ (限定 30 個) 17 cm×8 cm×高さ約 5 cm 7,000 円



白とスパークルがテーマのホワイトクリスマスをイメージしたロマンティックなケーキです。中には、バニラムース、洋梨のベルベヌコンポート、ジュレ、ピスタチオムース、キャラメルババロアの異なる層が重なり、純白のホワイトチョコレートで上品にまとめました。上部を飾る球体にはトンカ豆のムースとベリームースを隠し、一口ごとに様々な味わいをお楽しみいただけるケーキです。

■ ガトー ド フレーズ (100 台) 12 cm×12 cm×高さ約 5 cm 6,500 円

THE WESTIN

YOKOHAMA



ウェスティンホテル横浜のオリジナルショートケーキです。2段にサンドされた苺と、シェフ厳選の2種類の生クリームをブレンドしました。苺とラズベリーの酸味と甘い生クリームの絶妙なマリアージュをお楽しみいただける、毎年人気のケーキです。

■ サパン・ド・ノエル・ショコラ (5台) 直径19cm×高さ約35cm 28,000円



THE WESTIN

YOKOHAMA

サパン（もみの木）をイメージした大きなチョコレートの中に苺のタルトを隠した驚きと楽しさを詰め込んだスペシャルケーキです。ツリーの部分もすべてお召し上がりいただけます。

■ 2種のシュトーレン

・フルーツ シュトーレン (40台) 約17cm×8cm 2,600円



世界最古のラム蒸留所で製造されるバルバドス産のラム酒を使用した、エグゼクティブペストリーシェフ白山の特製フルーツ シュトーレンです。ラム酒の香りとはのかなスパイスを感じながら、クリスマスを迎えるまでの味の変化をお楽しみください。

・シュトーレン マロン和三盆 (40台) 約17cm×8cm 2,800円

マロンと和三盆を使った、和の要素を感じていただける今年新登場のシュトーレンです。中に渋皮栗をまるごと入れ、マロンペーストとフルーツをたっぷり加えて焼き上げました。

■ クリスマスクッキー6枚入り(20セット) 2,000円



ジンジャーとシナモンに、香りを引き立たせるモラセスの甘みを加えた、クリスマス限定のジンジャークッキーです。サンタクロースやトナカイなど、キュートな見た目はギフトにもぴったりです。

THE WESTIN

YOKOHAMA

<クリスマススイーツのご予約について>

全てのクリスマスケーキは数量限定となり、オンライン決済・事前予約とさせていただきます。シュトーレン、クッキーもオンライン決済・事前予約が可能です。すべての商品は無くなり次第終了となります。

【予約販売】

予約受付期間：10月1日（火）～12月15日（日）

ご予約方法：オンライン・事前決済のみ

- ・Web予約サイト：（2024年10月1日（火）～オープン）

<https://bit.ly/3zrPPPu>

- ・お電話：045-577-0870（10:00～19:00）

※12/16以降のキャンセルは返金不可とさせていただきます。

（キャンセル料100%）

お引渡し期間：12月21日（土）～12月25日（水）12:30～19:00

お引渡し場所：ウェスティンホテル横浜3階

■ウェスティンホテル横浜について

ウェスティンホテル横浜は2022年6月、国内6軒目の「ウェスティン」ブランドのホテルとして横浜のみなとみらいに誕生いたしました。ウェスティンブランドのビジョンが完全に体現化された新世代のライフスタイルホテルとして、ゲストの皆様が旅行中でも最高のコンディションでお過ごしいただけるよう、雲の上の寝心地と称される「ヘブンリーベッド」を全客室に完備し、屋内プールやフィットネススタジオ、国内初のホテル名を冠したヘブンリースパバイウェスティンなどを兼ね備えた1千㎡超の広さを誇る「総合ウェルネスフロア」を擁し、「ウェルビーイング」に重きをおいたサービスおよび施設をご提供しています。ウェスティンホテル横浜は、ビジネスやレジャーを問わず、横浜を訪れる方への快適なステイをお約束いたします。

HP：<http://www.westinyokohama.co.jp>

Instagram：@Westinyokohama

■ウェスティンホテル&リゾートについて

ウェスティンホテル&リゾートは、10年以上にわたりホスピタリティにおけるウェルネスの分野を世界で牽引し、ブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Wellを通じ、ゲストが旅行中に旅の疲れを乗り越えられるよう尽力しています。約40の国と地域に235軒以上のホテルやリゾートを展開し、ブランドを象徴し受賞歴を誇るヘブンリーベッド、Heavenly® Bed（ヘブンリーベッド）、TRXフィットネス器具を備えたフィットネススタジオやHypericeとBalaの最新リカバリーと筋力トレーニングを特徴とする多目的なギア貸出プログラムなどの特徴的なWestinWORKOUT®（ウェスティンワークアウト）、Eat Well（イートウェル）メニューの美味しく栄養価の高いメニューなど、個性的なウェルネス体験をお楽しみいただけます。詳細については、www.westin.comをご覧ください。また、Facebook（[facebook.com/Westin](https://www.facebook.com/Westin)）、XやInstagram（@westin）で最新情報をご案内しています。ウェスティンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy®（マリオットボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://www.marriott.com)をご覧ください。

THE WESTIN

YOKOHAMA

＜本リリースに関するお問い合わせ＞

ウェスティンホテル横浜 広報代理店 アビアレップス株式会社（担当：四條、川島）

Eメール: WestinYokohamaPR.jp@aviareps.com

電話：(03) 6261-5733