

2025年2月4日

【ウェスティンホテル横浜】

煙・炭・炎が織りなす薪焼きグリル『アイアン・ベイ』

3月5日より、初のアラカルトメニューが登場！

地産地消の厳選素材を薪火で仕上げる新感覚のグリルダイニング体験

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2025年3月5日（水）より、シグネチャーレストラン『アイアン・ベイ』に、開業以来初のアラカルトメニューが登場いたします。横浜港の鉄鋼貿易に着想を得て誕生した当レストランは、アラカルト中心の新たなグリルダイニング体験を提供する場へと生まれ変わります。地元産の厳選食材を使用した料理と薪焼きの魅力を融合させ、洗練されたひとときをお届けします。



アラカルトで広がる食の自由と楽しみ

今回のハイライトは、地元・神奈川県を中心とした厳選食材を活かし、ゲストの自由度を重視した多彩なアラカルトメニューの導入と、平日のランチ営業の開始です。これにより、豊富な選択肢の中から、その日の気分や好みに合わせたお料理をお楽しみいただけます。

メニューには、当レストランのシグネチャーメニューのひとつ、横濱ビーフサーロインをはじめ、熟成足柄ビーフブロースや、国産猪のもも肉、骨付き子羊など、厳選

THE WESTIN

YOKOHAMA

されたこだわりの肉料理を充実させました。薪焼きによる絶妙な火入れで素材の旨味を引き出した一皿は、『アイアン・ベイ』ならではの逸品です。さらに、メイン料理に合わせて選べるサイドディッシュや、地元神奈川県産の獲れたての海の幸や旬の野菜を使用したメニューも各種ご用意いたします。

新設された平日ランチタイム

多くのご要望にお応えし、これまでのディナー営業と週末のランチ営業に加え、新たに平日のランチ営業を開始いたします。ランチでは、ディナーで人気のメニューをよりカジュアルに楽しめるほか、ランチ限定の特別メニューもご用意。中でも注目の「IRON BAY's 和牛バーガー」は、地元産和牛パティに特製ミートソースを合わせ、店内で焼き上げたバンズとともに味わう贅沢な一品です。

変わらない「薪焼き」の魅力

開業以来、レストランの象徴でもある特注グリル台を駆使した「薪焼き」の技法。その煙、炭、炎が織りなす劇場感はそのままだに、フレンチ出身の料理長・山下の繊細で確かな技術と、地産地消を追求した厳選食材が融合し、素材本来の美味しさを最大限に引き出します。横浜港を一望する最上階のダイニングで、新たに生まれ変わる『アイアン・ベイ』ならではの食の芸術をご堪能ください。

テーブルマリアージュの提案

厳選されたワインを豊富に取り揃え、経験豊かなソムリエが、ワインペアリングとしてゲストの好みや料理の魅力を引き立てる至高のテーブルマリアージュをご提案いたします。

THE WESTIN

YOKOHAMA

【メニュー】

ディナー



ディナーでは、アラカルトメニューに加え、薪焼きグリルを駆使したコース料理もご提供します。厳選された肉、魚介、旬の野菜を炭火で焼き上げ、香ばしさと旨味を引き立てた一皿に仕上げます。すべての肉料理は、特製のシグネチャーソースやマスタードクリームソースとともに楽しみいただけます。

THE WESTIN

YOKOHAMA

ランチ



ランチ限定「IRON BAY's 和牛バーガー」

ランチタイムには、ディナーで人気の料理をカジュアルに味わえるアラカルトメニューに加え、「IRON BAY's 和牛バーガー」など、ランチ限定メニューも登場します。『アイアン・ベイ』ならではの薪焼きグリル料理のクオリティを気軽に堪能できるラインナップです。

■ アイアン・ベイ



【店舗情報】

場所：ウェスティンホテル横浜 23 階

新メニュー提供開始日：2025 年 3 月 5 日（水）

営業時間：ランチ 12:00～15:00・ディナー 17:30～22:00

定休日：月曜・火曜

予約・問合せ：045-577-0870（10:00～19:00）

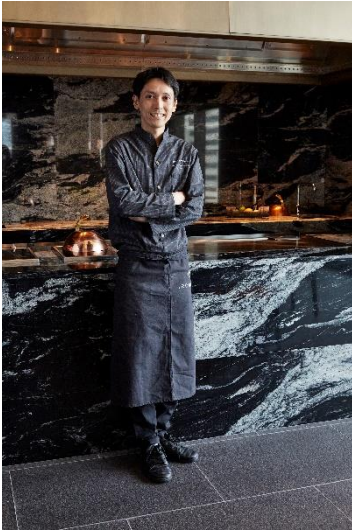
Web 予約：<https://bit.ly/4aJbyAO>

公式ウェブサイト：<https://ironbay.westinyokohama.com/>

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ 料理長 山下 正太（やました しょうた）



幼少期より東京で野菜農家を営む祖父母のもとで育ち、食に触れる機会を多く持つ。ものづくりへの興味から料理人を志し、武蔵野調理師専門学校を卒業後、ホテルへベーカー希望で入社。その後、同ホテル内のフレンチレストランでフレンチの奥深さに感動し、本格的に料理の道へ。都内の高級外資系ホテルでの経験を経て、フランスのミシュラン三つ星「トロワグロ」や二つ星「キュイジーヌミッシェルトロワグロ」など一流レストランで研鑽を積む。フォーシーズンズ大手町「EST」のスーシェフを経て、2023年3月にウェスティンホテル横浜『アイアン・ベイ』料理長に就任。

■ 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](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をご覧ください。

<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