

# THE WESTIN

RESORT  
GUAM

PR担当窓口：  
ウェスティンリゾートグアム  
オンライン&フィールドマーケティングマネジャー  
鈴木りら  
(671) 647-0921  
E-mail: rira.suzuk@westin.com

## グアムが愛する“テイスト”、一周年記念に初の榮譽 人気の「インターアクティブダイニング」レストラン、特別賞受賞施設に選ばれる

2010年 7月 1日グアム発 - ウェスティンリゾートグアムのレストラン「テイスト」が、グアム政府観光局による「2009年最優秀観光施設賞」の榮譽に輝きました。

この栄えある「最優秀観光施設賞」は、毎年グアム政府観光局が特別審査委員を招き、島内の数々の施設が力にグアム観光ビジネスへ貢献しているかを審査、決定しています。各施設は見た目、個性や特徴、利便性などのチェック項目が並ぶ徹底審査を受け、その中で最も優秀な施設に栄冠が送られます。今回の受賞を受けて、ウェスティンリゾートグアムの料飲部長アンドレアス・ロレンズ (Andreas Lorenz)は、「審査が厳しい份、この榮譽は大変嬉しい。ホテル全体が受賞を光栄に思っています。」と語っています。

「テイスト」は、前 カフェ・カラチュチャ レストランを3ヶ月に渡る大掛かりなリノベーションの末、2009年6月7日にオープンしました。「テイスト」はグアム以外にもランカウイ、ダッカ、広州、北京など、アジア太平洋地区のウェスティンホテルで同じコンセプトのもと展開されています。開放感溢れるオープンキッチンスタイルは、地元チャモロ料理はもちろん、バラエティ豊かなインターナショナルキューズがbuffetで提供されています。調理スペースを表に持つことにより、お客様は目の前でシェフの見事な手さばきによる料理を出来たてで堪能できます。更に、対話型・双方向性の動きのある新しいスタイルのダイニングとして、食べるだけではなく体験型のレストランとして注目されています。これがテイストならではの「インターアクティブダイニング」体験。「テイストでの食事はただ単にお皿に食べ物を盛るだけではありません。五感を生かして楽しむ「ダイニングエクスペリエンス」です」とロレンズは述べています。厳しい経済状況の中、メンテナンスやリノベーションを控えるレストランは少なくありません。ですが、グアムを訪れるお客様は年々質の高い商品やサービスを求めています。リノベーションにより新しく生まれ変わった空間で、単なる食事ではなく一つの「体験」として、お客様一人ひとりに感動を味わっていただきたいと思います。」とロレンズは語っています。誕生以来、テイストは話題のグルメスポットとして地元のお客様の支持を得てきましたが、今回の受賞により、その人気・知名度は確かなものとなりました。

# THE WESTIN

RESORT  
GUAM

## テイスト (taste) 概要

場所：ウェスティン リゾート グアム 1階

面積：6,680平方フィート (601m<sup>2</sup>)

席数：200席

デザイン・コンセプト：アリパートナーズ アーキテクチャー (AR iPartners Architecture)

アペタイザー (前菜) ステーションは、新鮮な冷製料理が中心になっています。

サラダカウンター

ミックスリブサラダにキュウリ、にんじん、オリーブ、豆腐、豆などをトッピングしてお好みのドレッシングで

アペタイザーセレクション

人気の前菜をインターナショナルテイストで

寿司 & 刺身コーナー

新鮮な寿司と刺身。がりはもちろん、レモン、わさび、しょうゆも、

シーフード・ディスプレイ

オーストラリア産のカニ、ニュージージーラ産牡蠣などがずらり

ホテルメイドプレート各種

ビュッフェキッチンで毎日焼かれてボードに並びます。

グアムにインスパイアされた温かいメニューが集まるエリアも世界各国からの美味しいメニューがそろっています。

天ぷらステーション

カラッと揚げた海老や野菜

飲茶ステーション

カウンターで蒸す、伝統の飲茶各種。しょうゆ、ごま油のホットチリソースで

タンドリー・オープン

タンドリーチキンとシーフードでインドの味を、ナン、チャパ、ディップとともに

ロティセリト・オープン

回転式の串焼き用オープンから、ピース、ホールチキン、ハーブテイストのラムレッグ、テnder

鉄板ステーション

好きな肉、シーフード、野菜を鉄板で炒めてくれる。味付けもお好みで、

本日のシェフのおすすめスープ、ライス、パスタ、野菜の付け合せなども、

お食事の最後はバティエが心を込めて作り上げたスイーツの数々をご堪能ください。

スイート・エンディング

アイスクリームにお好みのトッピングやソースを、ソフトクリームマシンで登場。人気のにんじ

んケーキ、レッドベルベットケーキ、バナナガナッシュと1つ1つ日替わりホテルスイーツ、ヨーグル

ト、季節のフルーツ。

## 営業時間 価格帯：

・朝食 (月～土) 6:30am - 10:30am \$24.00 (\$12.00)

(日) 6:30am - 10:00am

・ランチ (月～土) 11:30am - 2:30pm \$25.50 (\$12.00)

・サンデーランチ (日) 11:00am - 2:30pm \$34.00 (\$15.00)

・ディナー (毎日) 6:00pm - 9:00pm

テーマ

<日曜日>	ファミリーデー	\$25.95 / \$12.00 ch id
<月曜日>	アイランドフレーバーナイト (グアムの郷土料理をフィーチャー)	\$25.95 / \$12.00 ch id
<火曜日>	リブのアンサンブル	\$25.95 / \$12.00 ch id
<水曜日>	イタリアンアンティパスト & パスタスペシャル	\$25.95 / \$12.00 ch id
<木曜日>	ステーキ & ロブスター	\$37.50 / \$15.00 ch id
<金曜日>	西洋と東洋の融合	\$37.50 / \$15.00 ch id
<土曜日>	シーフード協奏曲	\$45.00 / \$18.00 ch id

ご予約 お問い合わせ：ウェスティン リゾート グアム +1 671 647.1020

# THE WESTIN

RESORT  
GUAM

ウェスティン ホテル&リゾートは世界 35の国 / 地域で 173 軒のホテルやリゾートを展開する、スターウッド ホテル & リゾートの運営するホテルブランドです。スターウッド ホテル&リゾート ワールドワイド Inc.は、世界 100か国に 1,000を超えるホテル / リゾートを所有・運営する、総従業員数 14 万 5 千人のホテル・レジャー企業です。セントレジス、ラグジュアリー コレクション、シェラトン、ウェスティン、フォーポイント・バイ・シェラトン、W、ル・メリディアン、エレメント、そしてアロフトの計 9 ブランドを展開する、ホテル、リゾートおよびスターウッド パッケージ オーナーシップ Inc.のオーナー 運営会社 / フランチャイザーであり、またタイムシェアに基づく高級リゾートの開発・運営も手がけています。詳しくは弊社ウェブサイト [www.starwoodhotels.com](http://www.starwoodhotels.com) をご覧下さい。