

白いアフタヌーンティーとLIVEスイーツ～美冬こがれ雪～

Sweets



(正面より時計回りに)

白いココナッツマカロン マンゴークーリー
Coconut Macaron & Mango Coulis
マンゴージャム、バタークリーム、ココナッツなどを白いマカロンでサンド。

白いオペラブラリネ クランチ
Opera Praline Crunch
ホワイトチョコレートのムースやラング・ド・シャクランチ、ブラリネ、ナッツを重ねたザクザク食感がポイントの1品。

白いパンナコッタと白桃コンポート
Panna Cotta & White Peach Compote, White Wine Jelly
パンナコッタに白桃コンポート、白ワインゼリーを重ねて。

白いエンジェルフード ロールケーキ
Angel Food Roll Cake
卵白を使ったもっちりとしたロールケーキ。
ラング・ド・シャクランチの食感がアクセント。

白いヨーグルトキューブ ラズベリーセンス
Yogurt Cube with Raspberry
ヨーグルトムースにホワイトチョコレートのクリームと
ラズベリージャムを合わせた爽やかな甘味と酸味が楽しめます。

Savory



(正面より時計回りに)

白いローストビーフ トルティーヤロールと山わさび
Roast Beef Tortilla Roll
じゃがいもを使った生地でローストビーフを巻き込み、
山わさびクリームがほんのり辛みをプラス。

白いホワイトチョコクリーム、キャビア、ホワイトチョコラベ
White Chocolate Cream, Caviar & White Chocolate Shavings
ホワイトチョコガナッシュに生ハムを合わせて。キャビアと一緒に
口に入ると、甘味と塩味の味わいが交互に楽しめます。

白い噴火湾産帆立貝のギモーブのロリポップ
Scallop Guimauve Lollipop
ふわふわのギモーブに帆立を入れて。

白い北海道きたあかりビシソワーズ
Hokkaido Potato "Kitaakari" Vichyssoise
ルスツ近郊のじゃがいも「きたあかり」に鶏のブロイコンを合わせた
味わい深い冷製スープ。

白い伊達鶏のサンドウィッチとブリーチーズ
Local Chicken & Brie Cheese Sandwich
伊達鶏のハムと黒松内の白カビチーズ、サワークリームを
合わせたひと口サイズのサンドウィッチ。

ウェスティン ルスツリゾートのシェフが、北海道で長く愛される「白い恋人」に着想を得て、北海道食材を使ったスイーツやセイボリーを考案。オリジナルブレンドティーとのマリアージュと“白”で統一した幻想的な世界観が、北海道の恵みと物語を感じる特別なティータイムを演出します。

Scone



(正面より時計回りに)

白いクレームドゥブルのパニラスコーン
Vanilla Scone with Crème Double
白い恋人のソフトクリームを使ってサクサクに焼き上げた
特製のスコーン。

白いホワイトチョコレートスコーン
White Chocolate Scone
白い恋人のソフトクリームを使った特製のスコーンに
チョコレートチップを散りばめて。

白い北海道自家製マスカルポーネクリーム
Hokkaido Mascarpone Cream
あっさりした甘さの生クリームとマスカルポーネの自家製クリーム。

白いシャンティショコラ White Chocolate Chantilly
白い恋人のソフトクリームとバニラを合わせた濃厚なクリーム。

ハニーコンボ Honeycomb

ISHIYA 白い恋人 Shiroi Koibito
北海道土産で不動の人気を誇るお菓子。
ラング・ド・シャとホワイトチョコレートの絶妙なバランス。

Live Sweets ～美冬こがれ雪～

パティシエが特設コーナーで仕上げるライブスイーツ
Chef Assembles Live Dessert



～スプーンを進めるごとに楽しめる、幾層もの味わい～

(グラスの底から順番に)

チョコレートムース Chocolate Mousse
オレンジのレジェ Orange Lege
チョコレートムース Chocolate Mousse
メランジェショコラとパイ Chocolate Mélange & Pie
オレンジ Orange
オリジナルブレンドティーのゼリー Signature Blend Tea Jelly
シャンパンとオレンジのグラニテ Champagne Orange Granité
オリジナルブレンドティーのジェラート Signature Blend Tea Gelato
美冬こがれ雪 オレンジ Mifuyu Kogareyuki Orange
シャンパンのエスプーマ Champagne Espuma

美冬こがれ雪 オレンジ

ほろ苦いオレンジとチョコレートの
2種のフィリングをかけた。
パイが主役の夏季限定ミルフィーユ。



ART OF TEAは2004年創業、カリフォルニア・ロサンゼルス発の最高級オーガニックティーブランドです。厳選された茶葉やボタニカルをハンドブレンドしたお茶はWORLD TEA EXPOでも数々の賞を受賞し、多くの5つ星ホテルやミシュランスターの有名レストランでも提供されています。

ザ ウェスティンルスツリゾート オリジナルブレンドティー

The Westin Rusutsu Resort Original Blend Tea

北海道らしい香りや花々を閉じ込めた一杯。白茶の繊細さに、ハスカップとバニラの香りが優しく寄り添う、ウェスティンルスツの為に作られた、特別なオリジナルティーです。

ダーズリン Darjeelin

伝統あるダーズリン地域の農園にて手摘みされた貴重なシングル農園のダーズリン。ダーズリンらしいマスカテルフレーバー、キリッとしたフラワーな香りとりんごのようなフルーティーな味わいが楽しめます。

オーガニック アールグレイ Organic Earl Grey

手摘みされた最高品質の紅茶に爽やかなイタリア産ベルガモットオイルをブレンド。しっかりとコクのある味わいにシトラスの爽やかさが香ります。World Tea Expoにてベストブラックティー賞を受賞。

オーガニック イングリッシュブレックファスト Organic English Breakfast

程よいコクとすっきりとした後味。紅茶本来の香りと味わいをお楽しみ頂ける、バランスの良い紅茶です。ミルクティーにもおすすめの一杯。まろやかな味わいです。

ジャズミンリザーブ Jasmine Reserve

手摘みされた有機緑茶に、夜に咲くジャズミンの花の香り移すという伝統的な製法により作られました。上品で優雅な香りに包まれる香り豊かな一杯です。

オーガニック エジプシャンカモミール Organic Egyptian Chamomile

レモングラスとハニーブッシュを中心としたすっきりしたルイボス入りハーブティーです。天然ハーブの爽やかな味わいの中にほんのりレモンのような香りがします。

煎茶 Green Tea

ほうじ茶 Roasted green Tea

Café

コーヒー
Coffee

エスプレッソ
Espresso

カフェオレ
Café au Lait

カフェラテ
Café Latte



White Afternoon Tea And Live Dessert Performance: Mifuyu “Kogare-Yuki”

A Taste of Hokkaido from Two Local Brands

THE WESTIN
RUSUTSU
RESORT


SHIROI KOIBITO PARK
白い恋人パーク