

<報道関係者各位>

ヨーロッパコンチネンタルレストラン「ビクターズ」

カナダ ケベック州産 鴨&フォアグラの饗宴

2012年2月1日(水)～2月29日(水)

ウェスティンホテル東京(東京都目黒区三田1-4-1/総支配人ディートマー・キールンホファー)は、2月1日(水)ヨーロッパコンチネンタルレストラン「ビクターズより2月29日(水)の期間、」において鴨とフォアグラを主役にしたお料理をご提供いたします。

「ビクターズ」料理長 古屋 豊樹が世界的に有名なケベック州の鴨の胸肉やフォアグラをケベック州産メープルシロップの風味を最大限に生かしたお料理の数々など、6種類のメニューを考案。アイスワインとフォアグラのテリーヌからメープルで香りづけしたロースト鴨、メープル風味の人参ムースなどお楽しみいただけます。今回のメニューは平日限定のプリフィックススタイルディナーコース「ユアチョイス(Your Choice)」でもご提供いたします。



画像協力：ケベック観光局

期間:	2012年2月1日(水)～2月29日(水)
レストラン:	ヨーロッパ コンチネンタル レストラン「ビクターズ (Victor's)」(22階)
内容:	にんじんのムース メイプル風味 ダックレグのパイ包み焼き ハーブサラダとメイブルドレッシングロースト ダック メイプル風味 マッシュルーム添え フォアグラのパンフライ バニラとメープルシロップのソース メイプルアイスクリーム
時間:	ランチ 11:30～14:30(クローズ 16:00) ディナー 17:30～21:30
料金:	各種お料理によって異なります。
ご予約・お問合せ:	レストラン予約センター TEL.03-5423-7865(9:00～21:00) http://www.westin-tokyo.co.jp

ウェスティンのブランドコンセプト「Preserving wellness in travel - 旅先のウェルネス -」

「ご到着の日よりもさらに良い気分でご出発いただきたい」という想いのもと、ウェスティン ホテル&リゾートが掲げたブランドコンセプト。日常から離れ心の赴くまま心身のやすらぎと活力を与える独自のプログラムとサービスを展開しています。1999 年に開始し“雲の上の寝心地”と称される「ヘブンリーベッド」(Heavenly® Bed)の導入をはじめ、2005 年に旅先でもいつものフィットネス習慣を維持できる環境を整えた「ウェスティン ワークアウト」プログラムをスタート。2011 年より、ニューバランス社とパートナーシップを提携し、日本ではウェスティンホテル東京で滞在ゲストがいつでもシューズやウェアをレンタルできるサービス「ギア レンディング プログラム」を開始しました。ホテルに到着した瞬間より五感を呼び覚ます活力を回復していただけるよう「センサリーウェルカム」はホワイトティリーの香りで皆様をお迎えいたします。ウェスティン ホテル&リゾートは、今後もお客様へ一歩先のライフスタイルを提案するサービスを目指します。



ウェスティンホテル東京について

ウェスティンホテル東京は、洗練された街として知られる恵比寿ガーデンプレイス内に、日本を代表するヨーロッパスタイルのホテルとして、1994 年 10 月 14 日に開業。ブランドコンセプトの「Preserving wellness in travel-旅先のウェルネス-」に基づき、お客様がご到着前より更に清々しい気分でご出発いただけるよう、心身の安らぎと活力を与える独自のプログラムを提供しております。ウェスティンオリジナルのヘブンリーベッドを備える客室をはじめ、5つのレストランと3つのバー&ラウンジ、本格的ヨーロッパンスパ「ル・スパ・パリジエン」もご用意しております。



<本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先>

ウェスティンホテル東京 セールス&マーケティング 広報担当 李 美玲 (リ・ミレイ)/松浦 良美
TEL:03-5423-7740 FAX:03-5423-7766