

<報道関係者各位>

ウェスティンホテル東京  
中国料理「龍天門」  
「端午節」

2012年6月16日(土)～6月24日(日)

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)では、本場中国の「端午の節句」にちなんだ期間限定のコース及びお子様用お弁当箱を中国料理「龍天門」で初めて提供いたします。期間中、伝統に従って中国の「端午節」では必ず食べられる「ちまき」を加えた伝統的なスペシャルコースをお子様から大人の方までお楽しみいただけます。

日本でお子様の成長を祝う「端午節」の由来は中国、戦国時代(約2,300年前)からあり、中国の「端午節」の「端」は「初めて」の意で、「端午」とは5月の夏至の初めての「午」の日のことを意味します。「午」の発音が「五」と同じであり、「五」が重なることから、陰暦の5月5日を「端午節」とすることに決まったと言われております。

また、端午の日に「ちまき」を食べる風習は戦国時代の楚の詩人“屈原”(くつげん)の命日である5月5日を記念に彼が亡くなった汨羅江(べきらこう)に「ちまき」を投げ入れ、供養を意味したものが始まりと伝えられております。このような文化と伝統を守り、受け継ぎながら「龍天門」ならではの節句のお祝いをこの度初めてご提供いたします。

**期間:** 2012年6月16日(土)～6月24日(日)  
**レストラン:** 中国料理「龍天門」  
**メニュー:** 「端午節」スペシャルコース ¥15,000  
「端午節」限定 お子様お弁当箱 ¥3,500  
(ワンドリンク付)(税込)

**ご予約・お問い合わせ:** レストラン予約センター 03-5423-7865 (9:00～18:00)



中国料理「龍天門」について:

料理長陳啓明率いる龍天門は、本格的な広東料理の味を守りながらも革新的な料理を提供しています。陳料理長自ら生産地に赴き、その目で選び抜いた厳選食材を用いた料理で、数々の著名人を魅了してまいりました。中国料理レストランとしては珍しく、内装の基調に黒を用い、洗練さとエキゾチックな空間で贅沢なひとときをお過ごしいただけます。



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です。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良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。高い天井に大きな窓を備えたヨーロッパスタイルの全客室(438室)にはヘブンリーベッドを備え快適な睡眠をお約束いたします。お客様のご利用用途にあわせてお選びいただける5つのレストランと、3つのバーとラウンジを備えています。またホテル内には本格的ヨーロッパスパ「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 PR担当 松浦 良美  
TEL:03-5423-7740 FAX:03-5423-7766  
[www.westin-tokyo.co.jp/](http://www.westin-tokyo.co.jp/)