

ウェスティンホテル東京  
“オーストリア・ワインディナー”

トップクラスワイン&古屋シェフが創り出すコースの絶妙なコンビネーション  
2012年7月20日(金)

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2012年7月20日(金)にヨーロッパコンチネンタルレストラン「ビクターズ」(22F)にて“オーストリア・ワインディナー”を実施いたします。

オーストリアワイン生産地域の中で最も有名なワイナリーが集まるカンタプール。その中でもトップクラスの Jurtschitsch (ユルチッチ) と赤ワインの名醸畑が存在するブルゲンラントにおいて5本の指に入る Weninger (ヴェーニンガー)。当日はワイングート・ユルチッチ社長兼醸造責任者アルヴィン・ユルチッチ氏と、ワイングート・ヴェーニンガー社長兼醸造責任者フランツ・ラインハルト・ヴェーニンガー氏が来日し、ビクターズの古屋豊樹(ふるやとよき)シェフが各ワインと最高に相性の良い特別限定メニューの創作に腕をふるいます。

ウェスティンホテル東京の最上階から望む東京タワーやレインボーブリッジの夜景をお楽しみいただきながら、またとないオーストリアトップクラスのワインと古屋シェフのお食事のコンビネーションを心ゆくまでご堪能ください。



【プログラム詳細】

イベント名: オーストリア・ワインディナー  
開催日及び時間: 7月20日(金) ドアオープン 19:00 デイナー19:30~  
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」(22F)  
料金: 大人一名様 ¥9,950(税・サ込)  
特典: プレステイジ・プラス会員 20%OFF、他の特典との併用は出来ません。

【ワイン&コース詳細】

オーストリアワイン

(ワイングート・ユルチッチ)

グリュナー・フェルトリーナー シュタイン 2011/グリュナー・フェルトリーナー ロイザーバルク 2010

グリュナー・フェルトリーナー ラム 2010

(ワイングート・ヴェーニンガー)

ツヴァイゲルト 2009/ブラウフレンキッシュ ホッホエッカー 2009/ヴェラティナ バリック 2008

特別限定メニュー

ピーズのコンソメゼリー 赤、黄2色のパプリカピューレを浮かべて

有機ポテトと蚕豆のニョッキ ベーコンとチーズのクリーム ピンクペッパー風味

ホワイトアスパラガスと生ハム ベアルネーズソースと共に

虹鱈のポシェ 初夏緑野菜のソテー 浅葱風味の白ワインソース

牛フィレ肉のロースト 地中海風野菜のグラタン仕立て

ホースラディッシュソース

エスターハージースライスとザッハトルテ

コーヒー、紅茶、ハーブティー

お客様からのお問い合わせ: レストラン予約センター 03-5423-7865 (9:00~18:00)

### ヨーロッパコンチネンタル レストラン「Victor's (ビクターズ)」(22F)

ヨーロッパスタイルの開放感溢れる空間のなか、“前菜からデザートまで主役はおいしい野菜”をコンセプトに、古屋豊樹(ふるやとよき)シェフが腕をふるい、有機食材宅配のパイオニア“大地を守る会”や東京野菜を中心にした新鮮な食材を組み合わせた個性豊かなお料理をお楽しみいただけます。又、お食事をご堪能いただきながら、ディナータイムには、東京タワーやレインボーブリッジを望むシャンパンビューをご覧いただくことができます。

営業時間 : ランチ 11:30～14:30 デイナ ー 17:30～21:30  
休業日 : 月、火曜日(祝祭日除く)  
席数 : 84席(個室1室含む)



### 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緑多く閑静な地“恵比寿”にあり、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。ホテル内には個性豊かな5つのレストランと3つのバー/ラウンジを備え、また本格的スパ「ル・スパ・パリジエン」では心身のリラクセスをご体験ください。



< 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 広報担当: 濱田祐子・松浦 良美  
東京都目黒区三田1-4-1(恵比寿ガーデンプレイス内) TEL:03-5423-7740 FAX:03-5423-7766  
MAIL: yuko.hamada@westin.com yoshimi.matsuura@westin.com