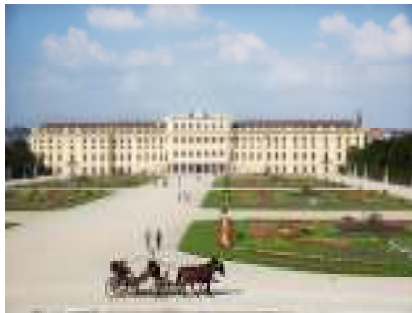

オーストリア フェア

2012年3月5日(月)～3月18日(日)

- グスタフ クリムト生誕 150周年を祝して -

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、2012年3月5日(月)～3月18日(日)の期間、毎年好評を博しているオーストリア フェアを実施いたします。今年はグスタフ クリムト生誕150周年を祝し様々なプログラムをご用意しております。神聖ローマ帝国など栄華を極めたハプスブルク帝国の中心となるオーストリア、食文化や芸術の豊かさは何百年と親しまれ、この本場の味と伝統の数々をご堪能いただけます。



画像提供 オーストリア政府観光局

■ オーストリアワインディナー 「ビクターズ」 3月9日 (金) 19:00-22:00

オーストリア出身のシェフ、ヤコブ アンゲレール氏を招き、5つのコースのオーストリアワインディナーをヨーロッパコンチネンタルレストラン「ビクターズ」にてお楽しみいただけます(お1人様¥15,000 税サ込)。

アンゲレール氏は、名門ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会*の一員でもあり、彼の創り出す料理は伝統を守りつつ独創的であり高い評価を得ております。

また、今回はオーストリア政府観光局より企画・広報マネージャーモラス・彩子様をお招きしまして画家グスタフ クリムト生誕 150周年を記念に彼の紹介と代表的な絵のトークショーをお楽しみいただけます。

期間: 2012年3月9日(金)
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」
時間・料金: 19:00 ～22:00
15,000円(税サ込)

メニュー：**前菜**
鱒のスモークとポルチーニ茸のコンソメゼリー寄せ
フルーツのグラッセとジロール茸にビネグレットソース
スープ
セロリのクリームスープ トリュフ風味のセモリナダンプリング添え
プレメイン
ホットワインで火を通したフォアグラのミルフィーユ仕立て
浅葱のソース グレープ添え
メイン
ウィーン風牛フィレ肉
ポテトのケースと赤ワイン “ブウラフレンキッシュ” ソース
デザート
フレッシュチーズとポピーシードのティンバル仕立て
ブルーベリーとバニラのフリアンディーズ添え

ウインナーコーヒー クッキー

ご予約・お問合せ： レストラン予約センター TEL.03-5423-7865 (9:00～18:00)

※ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会 (La Chaîne des Rôtisseurs) :
素晴らしい料理とワインの真価を認める、世界中の料理人や美食家達からなる、伝統と格式を持った国際美食団体であり、騎士団。本部はフランス・パリ。

■ オーストリアフェア ザ・テラス&ザ・ラウンジ 3月5日(月)～18日(日)

1階ブッフエレストラン「ザ・テラス」 ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」にて毎年大変好評でありますオーストリアフェアを2012年3月5日(月)より18日(日)まで開催いたします。今年はオーストリア出身のゲストシェフ ヤコブ アンゲラール氏プロデュースの伝統的そして本場の味をご提供させていただきます。お料理の他にもウインナー・コーヒー (Wiener Kaffee)やザッハトルテ (Sacher Torte)などのオーストリア伝統のデザートもご堪能いただけます。

期間： 2012年3月5日(月)～18日(日)
レストラン： 1F レストラン「ザ・テラス」
時間・料金： ランチ ブッフエ
平日：11:30～14:30 大人 ¥4,500 / 子供 ¥2,400
土日・祝日：12:00～13:45、14:15～16:00
大人 ¥5,500 / 子供 ¥2,400
ディナーブッフエ
平日：18:00～21:30 大人 ¥6,800 / 子供 ¥3,400
土日・祝日：17:00～21:30 大人 ¥8,000 / 子供 ¥4,000
レストラン： 1F 「ザ・ラウンジ」
時間・料金： 月～日 ¥3,500 (お一人様) ※税サ料金込
ご予約・お問合せ： レストラン予約センター TEL.03-5423-7865 (9:00～18:00)

ゲストシェフ ヤコブ アンゲレール氏

アンゲレール氏は常に料理や食に関して新しいアプローチを追究し、「リサーチアンドデベロップメントシェフ」として世界的に食の開発に力を入れている QimiQ Company[※]で活躍をしています。3月5日～18日までゲストシェフアンゲレール氏の楽しい、美味しいオーストリアキュイジーヌをウェスティンホテル東京の「ビクターズ」・「ザ・テラス」・「ザ・ラウンジ」でご堪能いただけます。

QimiQ Company[※]

オーストリア・ホッフ(サルツブルグ近く)に拠点を置き Hama Foodservice GmbH とともに常に新しい食の開発に営んでいる会社。

ヨーロピアンコンチネンタルレストラン「ビクターズ」

ビクターズでは厳選された季節の食材をヨーロピアンコンチネンタルにアレンジした、独特の味わいをお届けいたします。旬で美味しい有機野菜を取り寄せ、野菜本来の美味しさを最大限に生かしたお料理をご提供しております。ヨーロピアンスタイルの開放感溢れる空間には、世界各国の選りすぐりのワイン1,100本以上をストックしており、レインボーブリッジや東京タワーを望む見事な夜景に彩られます。



レストラン「ザ・テラス」

広々としたホールは明るい陽光につつまれ、まるで都会のオアシスのような空間。ここは東京のライフスタイルを象徴する国際色豊かな雰囲気のあるオールデーダイニングレストランです。ブレックファストはもちろん、ランチ、ディナー、デザートとインターナショナルなブッフェ料理や期間限定のフェアに至るまで、選りすぐりの素材を使った最上の料理をお楽しみいただけます。



ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」

水と緑に満ちたパティオを望む「ザ・ラウンジ」。重厚な円柱、高い天井、滝を望む大きな窓、さながら欧州のシャトーを思わせる気品と落ち着きです。ティータイムやカクテルタイムを優雅に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ピアンスタイルのホテルとして、1994年10月14日にオープンしました。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ピアンスタイルの全客室(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ピアンスパ「ル・スパ・パブリゼン」もご用意しております。



・詳細は、ホームページ <http://www.westin-tokyo.co.jp/> をご覧ください

<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 セールス&マーケティング PR担当 李美玲(リ・ミレイ)/松浦 良美
TEL:03-5423-7740 FAX:03-5423-7766