

【参考資料】ゲストルームやスカイバー「エスカリエ」など 12月4日（月）グランドオープン施設リニューアル内容

目次

1. フロント
2. ペストリーブティック「パティスリー・パイ・ウェスティン東京」
3. ゲストルーム
4. ウェスティンクラブ
5. スカイバー「エスカリエ」
6. 鉄板焼「恵比寿」
7. ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」
8. インターナショナルレストラン「ザ・テラス」

1. フロント

デザイン

ホテルエントランスを入ると広がるのは、開業以来ウェスティンホテル東京を象徴する壮大な大理石の柱に支えられた吹き抜けが印象的なロビーです。奥に位置するレセプションエリアは、フロントデスクのバックに設けた大きな窓がガーデンの緑を切り取り、自然の創り出す「グリーンウォール」となって、到着したゲストに寛ぎを与えます。正面の壁には、フラワーアーティスト佐々木直喜氏のグリーンインスタレーション「nature infinity」を配置。黒を基調としたインテリア、ガラス越しに広がるウェスティンガーデン、ガーデンに咲く花をデザインしたエリアラグとともに、自然の美しさが際立つ優美な空間を演出しています。

2階のホワイエから続く階段のカーペットは、恵比寿の水源をテーマにデザイン。2階に広がる水面から、水が階段を伝い落ちていく清流を表現しています。

センサーウェルカム

ロビーに香る世界の全ウェスティンで共通のオリジナルフレグランス、ホワイトティーの香りとともに、あたたかなライティングや静かに流れる音楽、グリーンウォールに見立てたガーデンの緑など、五感でゲストをお迎えするおもてなしは、ウェスティンのウェルビーイング「FEEL WELL（フィールウェル）」プログラムのひとつである「Sensory Welcome（センサーウェルカム）」を形にしたものです。ゲストが訪れる最初の空間として、ウェスティンホテル東京のおもてなしは、ここロビーから始まっています。

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田 1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600

2. ペストリーブティック

「パティスリー・バイ・ウェスティンホテル東京」

1階インターナショナルレストラン「ザ・テラス」に併設されていたペストリーブティックが、独立した店舗として生まれ変わりました。ガラスウォールとアイアンの格子に囲まれた洗練された空間は西洋のオランジュリーをイメージ。ショーケースを回遊することができ、まるで宝石を選ぶように煌びやかな新しいパティスリー体験をもたらします。ここにはエグゼクティブペステリーシェフ鈴木一夫による巧緻をこらした季節を感じさせるケーキをはじめ、上質な素材を惜しみなく使用した5種類のフィナンシェなどの焼き菓子のほか、シェフのオリジナルレシピによるソルベなど、新しいブティックにふさわしい選び抜いたスイーツの数々を揃えます。4個からボックスにお詰めするシェフオリジナルのチョコレートは、「キャラメルブルサレ」や「アールグレイ」など8種類をご用意。お好きなものをガラスのショーケースからお選びいただけます。

また、総料理長沼尻寿夫によるオリジナルカレーやパスタソース、冷凍スープや、広東料理「龍天門」のマンゴープリン、日本料理「舞」料理長が厳選する白胡麻和風ブランマンジェなどもご用意しております。

フローリスト「+F」を併設し、ディスプレイされる季節を感じる花々は、ブーケの他1本からご購入いただけます。スイーツとあわせて洗練されたギフトとしてご利用いただけます。

営業時間：10:00～20:00

場所：1階

床面積：60㎡

TEL：03-5423-7665

<新アイテム例>

ジェラート&シャーベット

エグゼクティブペステリーシェフがお届けするオリジナルレシピのシャーベット3種類が、風味豊かなジェラートとともに新たにショーケースに並びます。

エキゾチックパッションシャーベット ¥600 (税込) *オリジナルレシピ

トロピカルなパッションフルーツと甘いマンゴーが南国を感じるシャーベット

ラズベリーライチシャーベット ¥600 (税込) *オリジナルレシピ

甘酸っぱいラズベリーとライチの独創的なマリージュを楽しむ一品

レモンヨーグルトシャーベット ¥550 (税込) *オリジナルレシピ

爽やかなレモンとクリーミーなヨーグルトの優しい風味が広がります

バニラジェラート ¥550 (税込)

コクのあるミルクとバニラが濃厚なジェラート

アールグレイジェラート ¥550 (税込)

紅茶とベルガモットが香り高い上品な味わい

ヘーゼルナッツチョコレートジェラート ¥550 (税込)

チョコレートにヘーゼルナッツの香ばしさが味わい豊かなジェラート

オリジナルチョコレート 8種類

ウェスティンホテル東京ペストリーシェフ監修による味わい深いチョコレートです。フランボワーズピューレとフランスの洋酒を合わせた「ハートラズベリー」、大人の甘さが楽しめる「ダーク」、パッションフルーツとフランスの洋酒を加えた「ドームエキゾチック」、ウェスティンのロゴが入った「ミルク」の4種類に、新たに「キャラメルブールサレ」、「アールグレイ」、「ジャンドゥーヤ」、「フィユティーヌ」が加わりました。ベルギー産のチョコレートと生クリームとバターを贅沢に使用した豊かな味わいとくちどけをお楽しみいただけます。

キャラメルブールサレ *New

香ばしいキャラメルにフランスゲランド産の塩とバターを加えた濃厚でまろやかな味わい

アールグレイ *New

ミルクチョコレートにアールグレイ・ティーとコニャックの華やかなハーモニー

ジャンドゥーヤ *New

ヘーゼルナッツとアーモンドの香ばしいプラリネチョコレート

フィユティーヌ *New

サクサクとしたフィユティーヌの食感がポイントのヘーゼルナッツジャンドゥーヤ

ボックス:

ウェスティンホテルチョコレート (4個入り) ¥2,200 (税込)

ハートラズベリー/ダーク/ドームエキゾチック/ミルク

ウェスティンホテルチョコレート (新作アソート4個入り) ¥2,200 (税込)

キャラメルブールサレ/アールグレイ/ジャンドゥーヤ/フィユティーヌ

ウェスティンホテルチョコレート (8個入り) ¥3,500 (税込)

ハートラズベリー/ダーク/ドームエキゾチック/ミルク/キャラメルブールサレ/アールグレイ/ジャンドゥーヤ/フィユティーヌ

ウェスティンスティックフィナンシェ 5個入り各¥2,200 (税込)

上質な素材を惜しみなく使用したスティックスタイルのフィナンシェを味わい豊かな5種類ご用意します。ギフトにもふさわしい円筒のボックス入りです。

プレーン

フランス産発酵バターをじっくり火にかけて作った焦がしバターと、国産の百花はちみつを使用。香り豊かでしっとりとした食感のフィナンシェです

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田 1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600

チョコレート

ショコラ生地のフィナンシェに、フランス産の牛乳をキャラメリゼした甘さ控えめのクーベルチュールをコーティング。クリーミーなキャラメル風味とカカオが豊かに香ります

紅茶

天然のベルガモットが香るアールグレイ茶葉を使用し、フランス産発酵バターを贅沢に使ってしっとり焼き上げました。アールグレイの華やかな香りが広がります

黒糖

沖縄産のkokonutのある黒糖をふんだんに使用。米粉と薄力粉をブレンドすることでしっとりとした生地に。国産蜂蜜を加えて、まるやかな味わいに

ピスタチオ

収穫が2年に一度の希少価値の高いシチリア産のピスタチオを使用。時間をかけて熟すため風味が強く深みのあるピスタチオの味わいと、ローストしたピスタチオの食感のアクセントをお楽しみいただけます

アソート

全種類を1個ずつアソートしたボックスですべての味をお楽しみいただけます

3. ゲストルーム

デザイン

ウェスティンホテル東京のオーセンティックでヨーロッパクラシカルな要素にこの地の恵まれた自然とそのつながりを取り込みデザインするという全館を通じたコンセプトは、ゲストルームでも表現されています。

壁には自然教育園やウェスティンガーデンなど、この地を囲む豊かな自然を想起させるような桜の枝をモチーフにした和紙のアートワークを施し、床には落ち着いたトーンのフローリングと木漏れ日をイメージしたカーペットを配しました。緑と樹々からインスパイアされたインテリアで、室内にいながら自然とのつながりを感じさせる心地よい空間を演出。フレームを設けた大きな窓からは、まるで1枚の絵のようにフレーミングした美しい東京の風景をご堪能いただけます。

全客室には、ウェスティンのウェルビーイングプログラムを代表する最新の「ヘブンリーベッド」を装備。ポケットコイルマットレスに「ジェルテクノロジーラテックス」を採用し包みこまれるような寝心地でより進化した「雲の上の寝心地」をご体験いただけます。窓辺には食事や仕事にも最適なテーブルセットを配置するなど、より機能的なお部屋に。滞在中ウェスティンが提供するさまざまなウェルビーイングをお部屋でも体感し、唯一無二の思い出に残る時間をお過ごしいただけます。

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田 1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600

プレジデンシャルスイート

2 部屋ある特別なスイートのうち 20 階に位置する「プレジデンシャルスイート」は、都心にありながら自然に囲まれたホテルの立地特性を背景に、都会の隠れ家“Urban Retreat アーバンリトリート”をテーマにインテリアを一新。大きな窓の外に東京タワーをはじめとする東京のスカイラインや近隣の豊かなグリーンを望む広いリビングルームのほか、パントリーが備わるダイニングルーム、そしてベッドルームには、随所に自然をモチーフとしたアートを配し、都市の中でありながら自然を身近に感じるモダンな寛ぎのスペースに設えました。リビングルームとベッドルームの間には、光が差し込む温室のような空間「リトリートルーム」を設け、ベッドルームとの間の扉を開けば、開放的なひとつの広い空間となります。バスルーム内のサウナで汗をかいた後に身体を休めたり、ヨガやストレッチなどを行ったりするプライベートスパとして、ゲストが自由な発想で過ごせる空間としました。

インペリアルスイート

“Recollection リコレクション”というテーマの通り、ウェスティンホテル東京がこれまで積み重ねてきたオーセンティックでヨーロッパクラシカルなヘリテージを大切にしながら、現代的な視点でアップデートしたのがインペリアルスイートです。美しいタイルに彩られたエントランスから向かう広々とした空間は、既存の重厚感あるヨーロッパスタイルをベースに、エレガントでモダントーンのインテリアに再構築し、洗練さと落ち着いた雰囲気演出しています。リビングルームとベッドルームの間の「クチュールーム」では、香り高い紅茶と共に午後のひと時を過ごしたり、お出かけ前の支度をしたりと、ゲスト一人ひとりのご滞在にあわせて仕立てられる空間を設けました。長きに渡り愛されてきたウェスティンホテル東京を象徴する空間として、これからもゲストの記憶に残る唯一無二のご滞在を提供します。

4. ウェスティンクラブ

エグゼクティブルームとスイートルームにご宿泊のゲストのための「ウェスティンクラブ」からは、息をのむような美しい東京の景色をお楽しみいただけます。眼下に広がる自然教育園を始め恵比寿の豊かな緑をイメージし、ナチュラルなカラーリングで設えられたフロアの各所にさまざまなグリーンを配置。天空のグリーンハウスのように都会にしながら自然とのつながりを感じる空間で、リフレッシュできる上質な寛ぎの時間をご提供いたします。開放的な空間でドリンクや食事などを楽しめるダイニングエリアのほか、大きなテーブルを囲みコミュニケーションを取りながらカジュアルに過ごせるコミュニアルエリアや、落ち着いたワークスペース、ソファを配しゆっくりとお過ごしいただけるラウンジエリアなど、用途に応じてご利用いただけます。ダイニングエリアの傍には充実した設備

を擁する独立したbuffetエリアを配し、リラックスした雰囲気の中にも上質さと機能性を備えたラウンジスペースとなりました。

この特別なラウンジでは、チェックイン・アウトのお手続きのほか、ブレックファースト、ティータイム、イブニングカクテルなど、シェフが作るお料理やスイーツ、バラエティ豊かなドリンクをご提供いたします。また美しい眺望とともにご会食やお打ち合わせにもご利用いただけるプライベートルームもご用意しております。

営業時間

6:30~22:00

ブレックファースト: 7:00~10:30

ワークステーション: 10:30~14:00

ティータイム: 14:00~16:00

イブニングカクテル: 平日 17:30~19:30、土日祝 16:00~19:30

場所 : 22 階

床面積 : 425 m²

5. スカイバー「エスカリエ」

デザイン

かつてこの土地の風景であったビール工場の煙突、その煙突から沸き立つ象徴的な「煙」をデザインモチーフとして、“Smoke / Reflection / Surprise”というコンセプトのもと幻想的な光で演出されたスカイバーが誕生しました。壁に隠されたシークレットドアを開けるとそこにはブロンズを基調とした内装と共に東京を一望する眺望が目の前に広がり、最上階からの心躍る驚きをご堪能いただけます。さらに高低差を活かしたフロアの窓際にはおふたりで座れる席を設け、広がる眺望を前にプライベート感あふれるソファシートでゆっくりとお過ごしいただけます。

メニュー

最上階までたどり着いたゲストだけが、この眺望とここだけにしかないカクテルとデザートを味わえる、そんなサプライズがある場所という意味を込め、フランス語で「階段=エスカリエ」と名づけられたこのバーでは、世界中から集められたプレミアムスピリッツを数多く取り揃えております。ミクソロジーの技術を駆使した季節のカクテルに加え、ワールドトップバーテンダー後閑信吾氏が日本に初出店し、世界最高のバーアワード「THE WORLD'S 50 BEST BARS」をはじめとした数々の栄冠に輝く「The SG Club」がエスカリエのために創作した 7 種類カクテル、ノンアルコールカクテルをご堪能いただけます。

また、総料理長沼尻寿夫による上質なフルーツとハーブのマリアージュを楽しむ

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田 1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600

パフェなど、ここでしか味わえない大人のデザートもご用意しており、カクテルとのペアリングもお楽しみいただけます。

営業時間：

祝・日～木曜日：11:00～23:00、L.O. 食事 22:00 ドリンク 22:30

金・土・祝前日：11:00～24:00、L.O. 食事 22:30 ドリンク 23:30

席数：57席（カウンター含む）

場所：22階

床面積：175 m²

電話：03-5423-7283

<The SG Club 監修 オリジナルカクテル>

Pina Colada 2.0 / ピニャコラーダ 2.0

世界中で人気のスタンダードカクテル、ピニャコラーダをアップグレード。「The SG Shochu IMO」をベースにヴァン・ジョーヌを合わせフルーティーで上品な味わいに仕上げられています。

Souvenir of Ebisu / エビスノ思ヒ出

地名の由来が「エビスビール」であったように、かつてここにあったビール工場と共に栄えた恵比寿をコンセプトに、ビールに使用されているドイツのハラタウホップを使用したカクテル。エビスを逆から読んだ「スビエ」が英語の souvenir（記念、思い出、お土産）に発音が似ていることから名づけられています。

Fizzed Apples / 泡立ったリンゴ達 / フィズドアップルズ

何層にも重なるリンゴとスパイスの香りが広がる炭酸が心地良い爽快なカクテル。泡立ったという意味の「Fizzed-up」の“up”と“app-le”をかけ、複数のりんご（カルバドス、アップルティー、フレッシュアップル、アップルヴィネガー、シードル）を使用していることを表しています。

Smoke and Mirrors / 煙に巻く

エスカリエのコンセプトである“煙”をイメージし、ピートが香るスコッチウイスキーをベースに、黒糖リキュール、麴、梅酒を合わせたスモーキーでありながら飲みやすく味わい深いカクテルです。マジシャンが人を欺くために煙や鏡を使うことから“巧妙なトリック”の意味を持つ言葉「Smoke and Mirrors」の名のように、スモークを焚き、見た目や香り、味にインパクトを与えます。

Jasmine Scent-sation / ジャスミン“香”セッション

ジャスミンとさまざまなフレッシュフルーツの華やかな味や香りを五感全てで味わうノンアルコールのモクテル。見た目はシンプルながら一口飲んだ瞬間に、さまざまなフレーバーが広がります。

Macchiato on the rock / マキアートオンザロック

名前の通りマキアートをオンザロックで召し上がっていただくカクテル。マキアートをイメージした味わいは、複雑な材料をミルクがまとめ上げ、デザートと合わせやすい味わいに仕上げているのが特徴です。

Meshes of the Afternoon / 午後の網目

恋人の家で彼の到着を待つ間に眠りに落ちてしまった女性が主人公の、マヤ・デレンの短編映画（1943年）から名づけられたカクテル。夢の中で恋人の家に鍵を開けて入る行動が微妙に変化しながら何度も繰り返され、観る人の感性によって見方が変わる作品をイメージしています。カフェインを摂れない方もデザートと合わせて楽しめるノンアルコールのモクテルです。

6. 鉄板焼「恵比寿」

立ち上る「炎」が「恵比寿」のコンセプト。炎をイメージしてデザインされた壁のライトが照らす落ち着いた空間の中、職人が熟練の技術と炎を駆使して自然が生み出す食材を最高の状態に焼き上げます。ウェスティンホテル東京の最上階に位置しており、すべてのカウンター席から東京の夜景や晴れた日には世界遺産の富士山も望めることができるのも魅力の一つです。

メニュー

牛肉のおいしさを飼育方法にまで追求し、赤身の旨味と甘く口溶けのよい脂身が絶妙なバランスを持つオリジナルブランド牛「黒恵比寿牛」をはじめとした厳選した黒毛和牛や新鮮な海鮮を揃えます。上質な素材を繊細な焼き加減で焼き上げ、濃厚な特製オニオンソースや恵比寿牛の旨味を溶かした秘伝の肉醤油などとともにご堪能いただくコースのほか、旬の食材で会席のように先付、蒸物なども楽しめる鉄板会席、フレンチのフルコースを目の前での鉄板で仕上げる鉄板フレンチなど、さまざまなコースをご用意しております。シェフの華麗な手さばきと立ち上る湯気や香り、食材本来の魅力を引き出した味わいなど五感で楽しむ鉄板焼きならではの特別感をご堪能いただけるレストランです。

営業時間：

ランチ ☒

11:30～15:00 (L.O. 14:30)

ディナー

平日 17:30～22:00 (L.O.21:30)

土日祝日：17:00～22:00 (L.O.21:30)

席数 : 76席 (カウンター43席、シート 33席 11卓)

場所 : 22階

床面積 : 285 m²

電話 : 03-5423-7790

<メニュー例>

12月4日(月)～12月11日(月) 期間限定:

恵比寿牛食べつくしコース ￥35,000 (税・サービス料込)

12月4日(月)～2024年2月29日(木) 冬季限定:

冬の特別会席 ￥41,500 (税・サービス料込)

鉄板焼で楽しむ「フレンチ」 ￥46,500 (税・サービス料込)

コース:

恵比寿 ￥41,500 (税・サービス料込)

味わい ￥34,000 (税・サービス料込)

近江牛セット ￥34,000 (税・サービス料込)

ディナーコース:

琳(リン) ￥24,000 (税・サービス料込)

暁(アカツキ) ￥22,000 (税・サービス料込)

ランチコース:

水仙 ￥14,000 (税・サービス料込)

桔梗 ￥12,000 (税・サービス料込) 他

ランチセット(平日限定):

ハンバーグ ￥5,500 (税・サービス料込)

ステーキ ￥6,500 (税・サービス料込)

すき焼き ￥9,000 (税・サービス料込) 他

7. ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」(2023年10月2日オープン)

シンボリックな大理石の柱が支える高さ約10mという吹き抜けのもと、開放感あふれる空間が広がるロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」。光が降り注ぐインナーガーデン“オレンジェリー”をテーマに、天井まで続く大きな窓の外に広がるウェスティンガーデンの豊かな緑と、重厚で格調高い様式のインテリアといった異なる要素が、美しく調和する空間を目指しました。ガーデンに溶け込むような一体感を増した「ザ・ラウンジ」では、300種類以上もの樹々や花が教えてくれる季節の移ろいや、流れる水の景色、光の動きから感じる時間の流れなどを楽しむことができます。まるでオアシスのように寛げる癒しの空間が新たに誕生しました。

デザイン

オレンジェリーの持つエッセンスをインスピレーションに、光をふんだんに取り入れた空間デザインで、ウェスティンガーデンとの繋がりをより強めました。また、恵比寿の原風景からインスパイアされた植物や水などの自然をモチーフに有機的なアートを随所に採用。重厚感のあるオーセンティックなエレメントに、洗練されたディテールを新たに挿入することで、これまで紡いできたホテルの記憶に新しさを融合させ、進化したホテルを表現しました。

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田 1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600

・「Cascade」

ラウンジ中央部に飾られているのは「STUDIO SAWADA DESIGN」によるアート「Cascade」。この地に湧き出る豊かな水脈が滝となり、舞い上がる水滴がラウンジ全体に幻想を生み出します。昼は陽の光が、そして夜はアートの中に組み込まれたライトがパーツを輝かせ、昼と夜とでは異なる表情で空間を演出します。

・「水の庭」のフロアラグ

「Cascade」を中心としたラウンジのフロアラグは、モネによる色とりどりの花が描かれた絵画「花の庭」にインスパイアされた「水の庭」をデザイン。水に浮かぶ色とりどりの植物や、波紋、水面に映る美しい情景を表現しています。

・パルダリウムをイメージした空間

大理石の柱に囲まれた落ち着いたエリアは、“パルダリウム”と呼ばれる小さな温室をテーマにデザインしました。19世紀のイギリスの貴族の間で人気を博したパルダリウムをイメージし、周りに植物を配して、グレイジュとグリーンでカラーリング。木漏れ日のきらめきを表現したゴールドのグラデーションがアクセントとなっています。

メニュー

エグゼクティブペストリーシェフが匠の技で創り上げる繊細なケーキやデザート、アフタヌーンティーをはじめ、レストランクオリティーのお料理や、シンガポールのブランド TWG Tea の紅茶をはじめとする上質なドリンクの数々をお楽しみいただけます。

平日限定のデザートプレート「デザートアンサンブル」は、1つのテーマを10の小さなデザートで構成したシェフこだわりのワンプレートメニューです。

季節ごとにテーマを変える週末限定のアフタヌーンティーは、「ザ・ラウンジ」のデザインコンセプトに沿って、雫をモチーフに新たにデザインしたオリジナルティースタンドでご提供。TWG Tea から厳選したティー8種類をはじめとするバラエティ豊かなドリンクのフリーフローとともにお楽しみいただけます。週末に実施するピアノやコントラバスなどの生演奏による心地よい旋律の中、寛ぎのひとときをお過ごしいただけます。

お料理は、「ザ・テラス」でお作りするレストランクオリティーのアラカルトを、前菜からサラダ、サンドウィッチやパスタまで幅広く取り揃えています。

営業時間：

平日：10:30～21:30（21:00 L.O.）※お食事のご注文は11時～

土日祝日：11:00～22:00（21:30 L.O.）

席数 96席（32卓）

場所：1階

床面積：246㎡

電話：03-5423-7287

8. インターナショナルレストラン「ザ・テラス」(2023年10月2日オープン)

「イートウェル」をはじめとするウェスティンが掲げるウェルビーイングのコンセプトを今まで以上に体現し、進化した「都会のウェルネスホテル」をゲストに体感いただくタッチポイントとしての役割を持つ場所へと生まれ変わります。料理からインテリアに至る「9つのDNA」によって構成され、心と身体、そして人と地球に優しい食体験を実現します。

デザイン

1階に位置するオールデイダイニングとして、ロビー、ラウンジとシームレスに繋がるようデザインされました。恵比寿の原風景のエッセンスである豊かな水と緑をキーワードに、周辺環境と溶け込ませるようなインテリアデザインを採用。内と外がダイナミックに繋がり、光あふれる開放的な空間と生まれ変わりました。中心に設えた木のディスプレイを中心にグリーンを随所に感じるメインダイニングは、9つのDNAのひとつ「グリーン・サンクチュアリ」を力強く表現。ウォールにはテラリウムや水の雫を瑞々しく捉えたアートを展示するなど、緑と水を感じる要素をちりばめました。水がモチーフのガラスの「パーティション・ウォール」が光を取り込み、緩やかな繋がりを生むことで居心地のよい空間を作り出します。

9つのDNA

・ Farm To Table

「ファーム・トゥ・テーブル」は、グリーンシェルフに並べた、新鮮な野菜やフルーツ、チーズをはじめとするコールド・アペタイザーを楽しめる場所です。旬の素材のサラダには、バラエティ豊かなドレッシングを組み合わせる楽しみいただけます。

・ Fisherman Table

サステナブルで上質な水産物、魚介類を使用した料理を提供するシーフードステーションです。ブッフェテーブルのクラッシュアイスの上に、シーフード料理が美しく並びます。ザ・テラスでは全てのメニューに使われるシーフードに、マリOTTグループのスタンダードに則ったサステナブルシーフードを使用しています。

・ The Baker's Corner

「ザ・ベーカーズ・コーナー」は活気あるゾーン。シェフが焼いた自家製パンやペストリーを提供。ザ・テラスでは、約30種類のパンやペストリーをご用意しています。

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田 1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600

• The Juicery

ウェスティンの象徴的な「ザ・ジュースリー」。ザ・テラスでは、ウェスティンのイートウェルプログラム「Fresh by Juicery」オリジナルレシピのスムージーや搾りたてのフレッシュオレンジジュースなど、種類豊富にご用意しています。

• Localvore Corner

「Localvore」とは、地元産の食品を食べる人のこと。「ロカルヴォア・コーナー」では、サステナビリティの考えのもと、ローカルフードや本格的なアジア料理のセレクションをご提供します。

ザ・テラスでは、朝食buffetで握り立てが人気の「おにぎり」ステーションや、ランチ・ディナーbuffetで提供する千葉県産不揃い野菜のカレーの他、ヌードルステーションで人気のオリジナル担々麺、舞特製「自家製卵豆腐」、点心、インド料理やアジア料理などbuffetやアラカルトでバラエティ豊かにご用意します。

• Open Kitchen

レストランの中心に位置する「オープン・キッチン」。ライブ感あふれる料理をお楽しみいただけます。

朝食のエッグステーション、多彩な麺料理をご用意するヌードルステーション、ローストポークやローストビーフのカッティングステーションのライブキッチンが、ダイナミックな活気を生み出します。本格的なピザ窯からは、全粒粉の生地で作るピザを焼き立てでご提供します。

• Green Sanctuary

ダイニングエリアの中央に位置する「グリーン・サンクチュアリ」。自然からのインスピレーションを空間に加えます。天然の木を室内に設え、屋外のような気持ち良さを感じる開放感あふれるエリアです。

• Communal Table

食を通して出会いと会話を生む、食とコミュニケーションの新しいスタイル。別々のゲスト同士がひとつの大きなテーブルを囲むエリアを設けています。

「コミューナル・テーブル」の付近には、近郊の農家から届く不揃い野菜で作るカレーや、オリジナル担々麺、サステナブルシーフードコーナー、本格的なピザ窯で焼く全粒粉のピザなど、ストーリー性のあるお料理も揃います。

• Partition Wall

水をモチーフにしたデザインのガラスの「パーティション・ウォール」。外光をふんだんに取り込み、緩やかな繋がりを生むことで居心地のよい空間を作り出します。

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田 1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600

メニュー

オールデイダイニングの「ザ・テラス」では、ゲストのウェルビーイングを念頭に置きながら、一人ひとりの好みや食生活上のニーズ、シチュエーションに合わせた、フレキシブルで多彩なメニューづくりに取り組んでいます。

約 100 種類のブッフェアイテムにバラエティ豊かなセットメニューやアラカルトを取り揃えた充実度を誇り、ゲストの“Reinvigoration”、活力あふれる一日の始まりをサポートする自慢のブレックファストをはじめ、アペタイザーからメイン料理にいたるまで、健康的なイートウェルメニュー、プラントベースの料理やサステナブルな素材を使用した料理、日本のローカル料理、フルコースなど、バラエティ豊かなメニューをご用意しています。

【ブレックファスト】

朝は、光が差し込むコンサバトリーのようなダイニングで、ブレックファストブッフェを。出来立てがずらりと並ぶホットステーションを中心に、約 30 種類をそろえるブレッドコーナー、ショーケースからお選びいただく新鮮なサラダやコールドディッシュ、エッグステーションで作る出来立ての卵料理、10 種類以上の中から選んだ具材で握るおにぎりステーション、種類豊富な和食や中華アイテム、ウェスティンオリジナルレシピで作るスムージーとフレッシュジュースなど、多彩なアイテムを誇る贅沢なブッフェです。『和朝食セット』や『ウェスティン イートウェルメニュー』など、セットやアラカルトも豊富に取り揃え、充実した朝食オプションをご提案しています。

【イートウェルメニュー】

ウェスティンでは、健康意識の高いゲストに向けたメニューに力を入れています。新鮮な地元の食材を使用した栄養価の高い食事が、旅先のウェルビーイングに繋がるという考えのもと、シェフが栄養価の高い料理の数々を考案してお届けする『ウェスティン イートウェルメニュー』を提供。柔軟なポーション、厳選されたサステナブルな食材、そしてバラエティ豊かなヘルシーフードのオプションを特長とするウェスティンの特別なメニューです。

その他にも、健康を意識するゲストのために身体に優しいメニューをご用意しています。

営業時間：

朝食

6:30～10:30 (10:30 L.O.)

ランチブッフェ

平日：11:30～14:30 (90分) (14:30 L.O.)

土日祝日：12:00～16:00 (90分) (16:00 L.O.)

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田 1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600

ディナーbuffet

平日：17:30～21:30（120分）（21:00 L.O.）

土日祝日：17:00～22:00（120分）（21:30 L.O.）

アラカルト

平日：11:00～21:00（21:00 L.O.）

土日祝日：11:00～21:30（21:30 L.O.）

席数：180席 80卓（128席／カウンター20席／テラス32席）

場所：1階

床面積：695 m²

電話：03-5423-7778

※営業時間や営業内容は変更になる場合がございます