

## 広東料理「龍天門」の涼を感じられる夏季限定メニュー 夏の食欲を刺激する個性豊かな3種類の冷たい麺

胡麻が豊かに香る「龍天門特製冷やし担々麺」、胡麻と落花生の特製棒棒鶏冷麺、  
十数種類のスパイスをブレンドした特製醤油たれで煮込んだ豚耳と夏野菜を味わうピリ辛冷麺

リニューアルを経てより豊かな滞在を提案する都会のウェルネスホテル、ウェスティンホテル東京（東京都目黒区総支配人チャールズ・ジャック）は、2024年7月1日（月）から9月30日（月）までの平日限定で、広東料理「龍天門」にて暑い夏にふさわしい冷たい麺メニューをご提供いたします。

料理長の中里卓と特別顧問の陳啓明が再びチームを組んで迎えるこの夏、龍天門の人気メニュー『龍天門特製冷やし担々麺』のほか、胡麻と落花生を使用した濃厚な棒棒鶏ソースをかけて食べる『棒棒鶏冷麺 胡麻と落花生の特製ソース』、十種類以上のスパイスを効かせた醤油たれで煮込んだ豚耳と夏野菜を味わう『豚耳の醤油煮と野菜の辛味和え冷麺』の3種類をご用意します。小麦粉の配合と精製度合いを調整した香港麺は、小麦の香りを引き出し、太さや食感など細部までこだわりました。



「龍天門」の冷たい麺（イメージ）

左：写真上から時計回り：「棒棒鶏冷麺 胡麻と落花生の特製ソース」、  
「豚耳の醤油煮と野菜の辛味和え冷麺」、  
「龍天門特製冷やし担々麺」

## 「龍天門」の期間限定「冷たい麺」メニュー

広東料理の神髄を余すところなく表現しながら創造性あふれる料理をご提供する広東料理「龍天門」では、夏季限定の冷たい麺をお楽しみいただけます。『棒棒鶏冷麺 胡麻と落花生の特製ソース』、『豚耳の醤油煮と野菜の辛味和え冷麺』、『龍天門特製冷やし担々麺』の3種類をご用意。「本日のデザート」とともにお楽しみいただける他、追加料金 ¥800 で「龍天門点心ワゴン」から点心を一つお選びいただけます。『棒棒鶏冷麺 胡麻と落花生の特製ソース』、『豚耳の醤油煮と野菜の辛味和え冷麺』は期間限定のメニューです。

- 期 間：** 2024年7月1日（月）～ 2024年9月30日（月）  
※定休日：火曜日
- 時 間：** ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30) ※平日限定
- 料 金：** 各¥2,800 (税・サービス料込)  
※「本日のデザート」つき  
※追加料金 ¥800 で「龍天門点心ワゴン」より一つお選びいただけます
- 場 所：** 広東料理「龍天門」(2階) Tel.03-5423-7787
- H P：** <https://www.ryutenmontokyo.com/jp/>
- 予 約：** <https://www.tablecheck.com/ja/shops/westin-tokyo-ryutenmon/reserve>



「龍天門」の冷たい麺（イメージ）

左：写真上から時計回り：「棒棒鶏冷麺 胡麻と落花生の特製ソース」、  
「豚耳の醤油煮と野菜の辛味和え冷麺」、  
「龍天門特製冷やし担々麺」

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  
www.westintokyo.com

### 棒棒鶏冷麺 胡麻と落花生の特製ソース

丁寧に煎って香りを引き出した胡麻と落花生を使用したコクのある濃厚なソースに豆板醤などの辛みを加えた棒棒鶏ソースは、後から辛みが追いかけてくる食欲を刺激する味わいです。こだわりの香港麺と絡み合い、柔らかい蒸し鶏の旨味を引き立てる豊かな風味をお楽しみいただけます。



「棒棒鶏冷麺 胡麻と落花生の特製ソース」(イメージ)

### 豚耳の醤油煮と野菜の辛味和え冷麺

本場中国出身の焼き物師が作るコラーゲン豊富な豚耳の焼き物は、八角や桂皮など十種類以上のスパイスをブレンドした特製醤油たれで煮込みました。醤油と豆板醤、お酢の芳醇な風味と辛みのソースが絡まった香港麺と、豚耳の焼き物、夏野菜とのバランスが相性抜群の冷麺です。



「豚耳の醤油煮と野菜の辛味和え冷麺」(イメージ)



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  
www.westintokyo.com

### 龍天門特製冷やし担々麺

販売をリスタートした冷やし担々麺。磨きをかけたこだわりのスープは、料理長が想いを込めて作る、胡麻、豆板醤、西京味噌がバランス良く調合された香り豊かなスープです。胡麻が豊かに香るスープに花山椒のしびれる感覚が夏の食欲を刺激し、自家製辣油と四川豆板醤が織りなす奥行きのある辛味をご堪能いただけます。期間限定ランチセットの他、アラカルトメニューとして通年でご提供しております。



「龍天門特製冷やし担々麺」(イメージ)

ご予約・お問合せ：広東料理「龍天門」Tel.03-5423-7787

※ 営業時間や営業内容及びメニューは変更になる場合がございます。

### ウェスティンホテル東京について

緑豊かな洗練された街、恵比寿に位置するウェスティンホテル東京は、日本を代表するヨーロッパスタイルのホテルです。ご来館いただくお客様の元気な滞在をお手伝いするため、心身の安らぎと活力を与える数々の独自のプログラムを提供しております。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、ウェスティンホテル&リゾートが安眠を追求し、雲の上の寝心地と称される「ヘブンリーベッド」で快適な睡眠をお約束いたします。また、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/ラウンジの他、本格的スパ「ル・スパ・パリジエン」では心身のリラクセスに役立つ極上のスパメニューをご提供しております。大理石の大きな柱を特徴とするロビーや館内随所に点在するブロンズ像、絵画、タペストリーなどの数々の美術品はヨーロッパスタイルをさらに演出しています。ホテルの敷地内には、英国のチェルシーフラワーショーで何度もゴールドメダルを獲得した世界的にも有名な景観アーティスト 石原和幸氏デザインによる、都会の中の緑

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  
www.westintokyo.com

のオアシス「ウェスティン ガーデン」があり、四季折々に異なる景観をお楽しみいただけます。

### ウェスティンホテル&リゾートについて

ウェスティンホテル&リゾートは、10年以上にわたりホスピタリティにおけるウェルネスの分野を世界で牽引し、ブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Wellを通じ、ゲストが旅行中に旅の疲れを乗り越えられるよう尽力しています。約40の国と地域に225軒以上のホテルやリゾートを展開し、ブランドを象徴し受賞歴を誇るヘブリーベッド、革新的なギアレンディングプログラムや、ブランドを代表するフィットネススタジオである WestinWORKOUT™内のTRXのジム設備、美味しく栄養豊富な食事メニューなど、ゲストに幅広いウェルネスサービスをご体験いただけます。詳細については、[www.westin.com](http://www.westin.com) をご覧ください。また、Facebook ([facebook.com/Westin](https://facebook.com/Westin))、X (旧 Twitter) や Instagram (@westin) で最新情報をご案内しています。ウェスティンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。