

プレスリリース
報道関係者各位
2018年9月6日

ウェスティンホテル東京

荘厳な“龍の宮殿”で究極の美食体験ができる本格広東料理 龍天門

「龍天門 秋の味覚祭り」を開催！

～秋の味覚に酔いしれる、極上のひとときを堪能～

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、
2018年2月にリニューアルオープンした本格広東料理を提供するレストラン
「広東料理 龍天門」にて、究極のシャンパーニュと至高の広東料理のマリアージュ
が一夜限定で愉しめる「龍天門 プレミアムシャンパーニュナイト」、香港のトップ
シェフと「龍天門」和栗シェフとの2大シェフで奏でる「2大シェフ特別コラボ
レーションディナー／龍天門 香港フェア」、美しく極上の伊勢海老を堪能できる
「龍天門 伊勢海老フェア」を含む、「龍天門 秋の味覚祭り」を開催します。



本格広東料理を提供するレストラン「広東料理 龍天門」は、2018年2月に
リニューアルオープンし、新料理長・和栗邦彦により全てのグランドメニューが
リニューアルされました。

和栗シェフは香港料理と広東料理への深い情熱を持ち、日本で多く見られる上
海・北京・四川・などがミックスされた料理を提供する「広東料理レストラン」
ではなく、日本や世界の旬な食材を使用し、香港で実際に食べられているオーセ
ンティックな広東料理を日本のお客様に提供しています。

リニューアル後、初めて迎えるこの秋には、極上の美食体験を取りそろえた
「龍天門 秋の味覚祭り」を開催し、皆さまの秋を更に充実させる、極上のひとと
きを提供します。

「龍天門 秋の味覚祭り」の詳細は次ページ以降をご覧ください。

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.westin-tokyo.co.jp

■「龍天門 プレミアムシャンパーニュナイト」10月17日(水)

世界で最も愛されているシャンパーニュ、モエ・エ・シャンドン最高峰のウルトラプレミアムキュヴェ「MCIII（エムシースリー）」と、龍天門総料理長の和栗邦彦が奏でる極上の広東料理とのコラボレーションを、10月17日(水)の一夜限りでご堪能いただけます。また、MCIII（エムシースリー）の他にも、モエ・エ・シャンドンの多彩なシャンパンをお料理に合わせてご用意いたします。ウェスティンホテル東京では、今後も一部のレストランにおいて、この希少なプレステージシャンパーニュを提供し続ける予定です。



MCIII（エムシースリー）



五種蟹の点心

「MCIII」は国内でも希少性が高く、モエ・エ・シャンドンの集大成ともいえる至高の味わいで、和栗シェフの卓越した才能と創造性で創りだされた魅力的な創作料理と合わさることで究極のマリアージュが誕生しました。特別な秋の夜長には、本格広東料理とシャンパーニュを片手にお過ごしください。また、当日はモエ・エ・シャンドンの醸造家のアミン・ガネム氏も招き贅沢な夜をお届けします。

■「龍天門 プレミアムシャンパーニュナイト」

▼期間：10月17日(水) 18:30 受付・19:00 開宴

▼料金：30,000円（税・サ別）

▼「MCIII（エムシースリー）」詳細：

「MCIII」の名前は、モエ・エ・シャンドンを表す「MC」と、メタル、ウッド、ガラスという3つの環境を通じて造られたワインをひとつに融合させた、三位一体のシャンパーニュであることを「III」で表しています。モエ・エ・シャンドンの伝統に独自の現代的な方法で命を吹き込んだ「MCIII」は、第3ミレニアムを象徴するメゾン史上最も調和的且つ複雑な究極のシャンパーニュといえます。

▼コース内容：

1. 前菜盛り合わせ
2. 五種蟹の点心（タラバ蟹肉蒸し餃子／上海蟹みそ入り小籠包／ガザミの蟹豆腐入り包み／ズワイ蟹爪さくさくコロケ／ワタリ蟹肉とチーズのパイ）
3. スジアラの蒸し物あら汁仕立て わわ菜と共に
4. 蒸し鮑 銀杏 百合根の炒め 鮑肝ソース
5. イーフー麵 ポルチーニ茸の香り
6. 和栗とタピオカ入り焼きプリン 柿ゼリー マスカットココナッツ団子

* 仕入れの状況により一部変更する場合もございます。

* 特別イベントにつき各種割引対象外となります。

■ 「2大シェフ特別コラボレーションディナー」 11月16日(金)
■ 「龍天門 香港フェア」 11月17日(土)~11月30日(金)

龍天門総料理長の和栗邦彦と親交の深い、JW マリオットホテル香港 中華料理総料理長ジェイソン・タン氏が来日、11月16日(金)の一夜限りで、2大シェフによる特別コラボレーションディナーを開催します。香港が誇る最新の広東料理と「龍天門」の夢の競演をご堪能ください。また、11月17日(土)~11月30日(金)には、ジェイソン・タン氏の特別メニューを盛り込んだコースメニューも提供しています。



(左) 和栗邦彦 / (右) ジェイソン・タン

ジェイソン・タン氏は、様々な5つ星ホテルや広東料理レストランで豊富な経験を持ち、29歳で5つ星ホテルの総料理長に任命される、新進気鋭の最年少シェフの一人です。香港で最も勢いのあるジェイソン・タン氏と、魅力的な創作料理でお客様を魅了し続ける和栗邦彦が手掛けた、夢の一品をご賞味ください。

■ 「2大シェフ特別コラボレーションディナー」

▼期間：11月16日(金) 19時~

▼料金：18,000円(税・サ別) ※フリーフロプラン5,000円

▼コース内容：

1. 温泉卵と杏茸のキノコソース
2. ロブスターのソテー 海鮮ソース
3. ツブ貝とヒヨコ豆のスープ ココナッツの器で
4. ハタとマツタケの蒸し物
5. 牛ホホ肉のトマト煮込み 翡翠ソース
6. キヌガサ茸の青菜詰め ライススープと共に
7. 稲庭麵黒酢和え 桜海老の香り
8. アボカドの冷製スープ ツバメの巣添え

* 仕入れの状況により一部変更する場合がございます。

* 特別イベントにつき各種割引対象外となります。

■ 「龍天門 香港フェア」

▼期間：11月17日(土)~11月30日(金)

▼料金：16,000円(税・サ別)

▼コース内容：

1. 温泉卵と杏茸のキノコソース
2. ロブスターのソテー 海鮮ソース
3. ツブ貝とヒヨコ豆のスープ ココナッツの器で
4. 甘鯛のサクサク揚げガーリック風味
5. 和牛肉と南瓜の炒め 赤ワインソース
6. キヌガサ茸の青菜詰め ライススープと共に
7. イーファー麵 上海蟹みそと共に
8. 和栗のモンブラン 林檎の春巻 シナモン風味

* 仕入れの状況により一部変更する場合がございます。

■「龍天門 伊勢海老フェア」 9月11日(火)～11月15日(木)

秋は、伊勢海老漁が始まる季節。卓越した才能で魅惑の広東料理を創造する総料理長 和栗邦彦が、9月11日(火)～11月15日(木)の期間、ランチとディナーの両方で、伊勢海老料理の美食体験を繰り広げます。



伊勢海老のスープ 茶碗蒸し仕立て



伊勢海老の天然塩炒め

芸術の秋にふさわしい、まるでアートのような美しい「龍天門」の伊勢海老料理を、五感でお愉しみてください。

■「龍天門 伊勢海老フェア」

▼期間：9月11日(火)～11月15日(木)

▼料金：ランチ 8,000 円 (税・サ別) / ディナー 18,000 円 (税・サ別)

▼ランチコース内容：

1. 焼き物盛り合わせ
2. 点心三種盛り合わせ
3. 伊勢海老スープ餃子
4. 栗色々きのこ 鶏肉の煮込み
5. 伊勢海老の天然塩炒め
6. XO 醬 サーモン入り炒飯
7. 本日のデザート

▼ディナーコース内容：

1. 焼き物盛り合わせ
2. サーモン 銀杏 百合根炒め 巣造り
3. 伊勢海老のスープ 茶碗蒸し仕立て
4. 鴨フォアグラ 白靈茸のオイスターソース煮 青菜を添えて
5. チョイス国産伊勢エビ料理 (ガーリック蒸し・チーズ煮込み・黒酢炒め)
※上記の料理は北京ダックに変更可能です。変更は2名様より承ります。
6. キヌガサ茸 色々キノコ入り煮込みイーフー麺
7. 本日のデザート

* 仕入れの状況により一部変更する場合がございます。

* コース料理はお二人様より承ります。

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
www.westin-tokyo.co.jp

【広東料理 龍天門 概要】

所在地：〒153-8580 東京都目黒区三田 1-4-1 ウェスティンホテル東京 2F

営業：ランチ 11:30～15:00(平日) 11:30～16:30(土日祝) デイナー 17:30～21:30

※メニューには別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。

URL：<http://www.ryutenmon.westin-tokyo.co.jp/>

ご予約・お問合せ：03-5423-7787

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ご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、「ウェルネス&ホスピタリティ」分野におけるリーダーとして、お客様が旅の途中であっても、ウェルビーイングを取り戻すお手伝いをしています。ウェスティンは、約40の国と地域に225以上のホテルやリゾートを展開しており、ゲストだけでなくホテルを取り巻く地域のコミュニティや、従業員のためのウェルビーイングを向上させるために、情熱を注いでいます。ブランドを象徴するヘブンリーベッドをはじめ、栄養価の高いスーパーフード RX™を使用したメニュー、RunWestin やニューバランス ギアレンディングなどのアクティブな取り組み、TRX やペロトンによる最先端の設備を備えたフィットネス施設など、ウェルビーイングを構成する Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Well の6つの柱をご体験いただくプログラムを用意しています。詳細については、<http://www.westin.com> をご覧ください。また、Twitter や Instagram (@westin)、Facebook ([facebook.com/Westin](https://www.facebook.com/Westin)) で最新情報をご案内しています。

【本件に関する取材等のお問い合わせ先】

海外メディア担当：

Henry Cheung：henry.cheung@westin.com
TEL: 03-5423-7716（直通）

国内メディア担当：

ウェスティンホテル東京 PR 事務局 担当：前田、楠、岩崎

E-MAIL：westin@pr-office.net

TEL：03-6894-3200