

プレスリリース  
報道関係者各位

ウェスティンホテル東京  
2019年5月31日

## “食材の宝庫” 北海道の海の幸、大地の恵みが織りなす美食の饗宴 「北海道美食の饗宴」を開催

8つのレストラン&バーそれぞれの技が光る1か月限定スペシャルメニュー

2019年10月に25周年を迎える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、2019年6月1日（土）～6月30日（日）まで、ホテル内にある8つすべてのレストラン・バーにて、“食材の宝庫”北海道の北から南まで各エリアの厳選食材を使ったメニューを提供する、6月限定の「北海道美食の饗宴」を開催します。和・洋・中それぞれのレストラン・バーにて、旬の海の幸、肥沃な大地で育った野菜など、北海道の食材が持つ魅力を最大限に引き出したスペシャルメニューをご堪能ください。



流氷がさり、海明けとなったこの時期は、食材の宝庫北海道から旬の食材が多数届きます。流氷明けの“毛蟹”や産地から直送される“時知らず”、肥沃な大地で育ったたく瑞々しい“ホワイトアスパラガス”など、北海道の厳選旬素材を贅沢に使い、この時期にしか味わうことのできないスペシャルメニューが完成しました。ランチやディナー、ティータイム、カクテルタイムと幅広いシチュエーションでご利用いただけます。この1ヶ月間でしか味わうことの出来ない、美食の饗宴をお楽しみください。

また、期間中「北海道美食の饗宴」のメニューをご注文いただき、ロイヤリティプログラム Marriott Bonvoy(マリオット ボンヴォイ)会員にご登録いただいたお客様、またはすでに会員のお客様に、抽選でウェスティン ルスツリゾートでのご宿泊をプレゼントいたします。

詳細は次ページ以降をご覧ください。

## 北海道美食の饗宴 スペシャルメニュー：日本料理「舞」2F

### ■北海道フェア 特撰海鮮丼

雲丹・いくら・牡丹海老など旬の海鮮を豪勢に盛り付けた舞でしか味わえない特撰海鮮丼です。米はさっぱりした味が海鮮によく合う「ササニシキ」を使用。雲丹、いくら、牡丹海老、水だこ、ホッキ貝、つぶ貝、ホタテ、蟹、鮑、しゃこ、イカ、マツカワカレイ(またはサメガレイ)、イワシ(またはにしん)など約13種類と盛りだくさんの海の幸をお愉しみてください(※食材は入荷状況により変更する場合があります)。



期間： 6月1日(土)～6月30日(日)  
時間： ランチ 11:30～15:00  
料金： 8,000円(税・サービス料別)

### ■北海道フェア 特別会席

旬の毛ガニ、鮑、キンキ、雲丹、ホタテ、ハッカクなど、現地の目利きが選び抜いた特級の海の幸をはじめ、十勝牛や新鮮な野菜など北海道中から集めた豪華な食材を存分に味わえる夏の会席です。生雲丹はその日の産地で 浜中 余市 利尻 礼文 根室 羅臼 稚内 噴火湾など産地で違う香りや甘みを愉しんでいただきます。入荷状況により幻の食材と言われている夢幻蟹、ブドウ海老、ゴジラ海老、大助、ケイジ、板ますがお目見えすることも。料理長が厳選した贅沢な食材と繊細な職人の技が織りなす極上の会席料理をご堪能ください。

期間： 6月1日(土)～6月30日(日)  
時間： ディナー 17:30～21:30  
料金： 25,000円(税・サービス料別)

#### <特別会席 内容>

- ・前菜 北寄貝と葱の胡麻塩炙り  
トマトと流水毛蟹の浸し 畔豆
- ・御椀 帆立貝の香煎 玉蜀黍のすり流し
- ・お造り 雲丹の食べ比べ
- ・焼物 時知らず塩焼き 蝦夷鮑と野菜の貝焼き
- ・肉料理 十勝牛の炭火焼き アスパラガスと  
ベビーコーン オホーツクの塩で
- ・煮物 喜知次の湯煮 豆腐 葱 割ソース
- ・食事 蝦夷前握り寿司5貫 大蜆の味噌汁  
いくら 雲丹 蟹の美味しい丼
- ・水菓子 夕張メロン 十勝小豆のあんみつ



写真右上より時計回りに：  
焼物、食事(いくら 雲丹 蟹の美味しい丼)、前菜(トマトと流水毛蟹の浸し 畔豆)、肉料理

ご予約・お問合せ：日本料理「舞」 Tel.03-5423-7781 (10:00～22:00)

北海道美食の饗宴 スペシャルメニュー：  
フレンチレストラン「ビクターズ」22F

■北海道スペシャル

タラバ蟹や蝦夷あわびなどの旬の海の幸、肥沃な大地で育ったホワイトアスパラガス、仔羊など、北海道の特選食材を洗練されたフレンチのコース料理でご堪能ください。

期間： 6月1日(土)～6月30日(日)

時間： ランチ 11:30～14:30 デイナー17:30～21:30

料金： ランチ 7,000円 (税・サービス料別)

ディナー17,000円 (税・サービス料別)

<ランチコース内容>

- ・ タラバ蟹と初夏の野菜のマリネ  
すだちのドレッシング(写真右)
- ・ ビシソワーズ
- ・ 帆立貝柱とホワイトアスパラガスの  
スチーム ベアルネーズソース
- ・ 仔羊のロースト プロヴァンス風  
マスタードの香り

<ディナーコース内容>

- ・ 牡丹海老と夏野菜のサラダ仕立て  
グレープフルーツのジェリーと  
ドレッシング (写真上)
- ・ ホワイトアスパラガスのオランダ  
ーズソース (写真下)
- ・ ビシソワーズ
- ・ 蝦夷あわびと帆立貝のハーブバター  
焼き
- ・ 仔羊のロースト プロヴァンス風マ  
スタードの香り (写真左)



ご予約・お問合せ：フレンチレストラン「ビクターズ」

Tel.03-5423-7777(10:00～22:00)

## 北海道美食の饗宴 スペシャルメニュー：広東料理「龍天門」2F

### ■北海道特別コース

新鮮なホワイトアスパラガス、高級乾物として知られる希少な干しナマコ、三升漬けの道産白身魚、北海道の中華麺など、北海道の厳選旬素材を贅沢に使い、広東料理の技が光る特別コースをご用意いたします。

期間： 6月1日(土)～6月30日(日)

時間： ランチ 11:30～15:00 デイナー 17:30～21:30

料金： ランチ 8,000円 (税・サービス料別)

ディナー 18,000円 (税・サービス料別)

#### <ランチコース内容>

- ・ 北海道の幸前菜盛り合わせ
- ・ 点心三種盛り合わせ
- ・ トマトと帆立貝のスープ
- ・ ホワイトアスパラガスの雲丹 毛蟹餡かけ (写真右)
- ・ 北海道産牛肉の炒めジンギスカン風味
- ・ 汁なしタンタン西山麺
- ・ 本日のデザート

#### <ディナーコース内容>

- ・ 北海道の幸前菜盛り合わせ
- ・ 北海道産干しナマコ 海老すり身詰め 葱 生姜煮込み (写真下)
- ・ 燕の巣入りホワイトアスパラガススープ
- ・ 白身魚の三升漬け蒸し物
- ・ ラムチョップの黒胡椒炒め インカのめざめと共に (写真上)
- ・ 北海道麺の浅利入り煮込みそば
- ・ 本日のデザート



ご予約・お問合せ：広東料理「龍天門」 Tel.03-5423-7787 (10:00～22:00)



## 北海道美食の饗宴 スペシャルメニュー：鉄板焼「恵比寿」 22F

### ■宗谷岬牛の鉄板会席

北海道の最北端、宗谷岬の大自然の中で育った宗谷岬牛のステーキをメインに、旬の海の幸、新鮮な野菜など北海道の厳選食材を2つのコースでご賞味ください。



期間： 6月1日(土)～6月30日(日)

時間： デイナー 17:30～21:30

料金： 北海道宗谷岬牛コース 26,000円 (税・サービス料別)  
北海道宗谷岬牛セット 18,000円 (税・サービス料別)

ご予約・お問合せ：鉄板焼「恵比寿」 Tel.03-5423-7790 (10:00～22:00)

## 北海道美食の饗宴 スペシャルメニュー： インターナショナルレストラン「ザ・テラス」 1F

### ■北海道のブッフェ

ジンギスカン、スープカレー、わかさぎの天ぷらなど北海道のご当地グルメをホテルクオリティの味わいでご賞味ください。6月に旬を迎える北海道産ホワイトアスパラガスや海鮮などをふんだんに使ったお料理の数々を冷菜、温菜、麺のコーナーでご提供します。北海道食材のお料理に合わせて余市のワインもご用意しています。

期間： 6月1日(土)～6月30日(日)

時間： デイナー 平日 18:00～21:30 土日祝 17:00～21:30

料金： 大人 7,500円 子供 3,800円 (税・サービス料別)

- ・ ホワイトアスパラガス、グリーンアスパラガスのソテー オランダーズソースで (写真上)
- ・ ジンギスカン(写真上)
- ・ 海鮮ミニ丼(ホタテ、甘えび、毛ガニ) (写真中)
- ・ ワカサギ、ナス、ヤングコーンのフリット (写真下)
- ・ マスのちゃんちゃん焼き(写真左下)



ご予約・お問合せ：インターナショナルレストラン「ザ・テラス」  
Tel.03-5423-7778 (6:30～23:00)

北海道美食の饗宴 スペシャルメニュー：  
ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」1F

■北海道チーズスムージー&ラベンダーハーブティー

チーズやヨーグルトなど北海道のおいしさをぎゅっと詰めこんだチーズスムージーと、爽やかなラベンダーのハーブティーをご用意いたします。

期間： 6月1日(土)～6月30日(日)  
時間： 10:00～22:30  
料金： 各 1,400円(税・サービス料別)

・北海道チーズスムージー (写真左)

北海道産チーズやヨーグルトなど、北海道のおいしさをぎゅっと詰めこんだチーズスムージーです。

・ラベンダーハーブティー (写真右)

北海道で有名なラベンダーを使用したラベンダーティーにレモングラスを合わせた爽やかなハーブティー。レモンスライスを添えているので、ストレートで、あるいはレモンスライスを入れて、フレーバーの変化をお楽しみいただけます。



ご予約・お問合せ：ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」  
Tel.03-5423-7287 (9:00～23:00)

北海道美食の饗宴 スペシャルメニュー：  
エグゼクティブバー「ザ・バー」1F

■厚岸 NEW BORN FOUNDATION 3

北海道南東部に位置する厚岸蒸留所から届いた、北海道産ミズナラ樽で熟成させたウイスキー「厚岸 NEW BORN FOUNDATION 3」を特別にご提供いたします。独特の伽羅(キャラ)の香りが特徴で、今年発売の限定商品です。2樽分450L、2250本限定(1本200ml)のみの希少なウイスキーを「ザ・バー」でお楽しみください。



期間： 6月1日(土)～6月30日(日)  
時間： 11:00～24:30  
料金： グラス：5,440円 ボトル：29,000円(税・サービス料別)

ご予約・お問合せ：エグゼクティブバー「ザ・バー」  
Tel.03-5423-7285 (10:00～25:00)

北海道美食の饗宴 スペシャルメニュー：  
スカイラウンジ「コンパスローズ」22F

■北海道を感じるカクテル

北海道産の紅桜蒸留クラフトジンをベースに、北海道のラベンダーを使用した香り豊かなオリジナルカクテルをご提供します。

期間： 6月1日(土)～6月30日(日)

時間： 平日16:00～24:30 土日祝14:00～24:30

料金： 各1,800円 (税・サービス料別)

・ノースサワー (写真左)

ラベンダーとグレープフルーツの爽やかな香りと、潮吹昆布のほんのりソルティな味わいが好相性のカクテルです。卵白とパイナップルジュースを合わせて泡立てたきめ細かなフォームで、口当たり滑らかに仕上げました。

・ラベンダーフィズ (写真右)

バイオレットフィズのラベンダーバージョン。甘さ控えめですっきりとした味わいの飲みやすいカクテルです。



ご予約・お問合せ：スカイラウンジ「コンパスローズ」  
Tel.03-5423-7283 (14:00～25:00)

## ウェスティン ルスツリゾートご宿泊プレゼント

### ■ウェスティン ルスツリゾートご宿泊プレゼント

期間中「北海道美食の饗宴」のメニューをご注文いただき、Marriott Bonvoy（マリオットボンヴォイ）会員ロイヤリティプログラムに会員登録いただいたお客様、または、すでに会員のお客様に、抽選でウェスティン ルスツリゾートでのご宿泊をプレゼントいたします。



ウェスティン ルスツリゾートは、札幌、新千歳空港から車で90分、支笏洞爺国立公園に囲まれた雄大な自然あふれる高原に位置するオールシーズンリゾートです。冬は上質なパウダースノーが積もるワールドクラスのスキー場、夏は4コースのゴルフ場や様々なアクティビティ、遊園地などが楽しめます。



2017年、2018年と連続しWorld Ski Awardsの「Japan's Best Ski Hotel」部門で最優秀を受賞。また“雲の上の寝心地”と称されるウェスティンオリジナルの「ヘブンリーベッド」を備え上質な眠りをご提供いたします。

応募期間：6月1日(土)～6月30日(日)

プレゼント内容：ウェスティン ルスツリゾート 1組2名様 2泊分 朝食付

※有効期限：2019年8月1日～2020年2月29日

※除外日：2019年8月9日～15日、11月4日～12月2日、12月21日～2020年1月4日

※グリーンシーズンでのご宿泊には、ゴンドラリフトとアミューズメントパークのチケット2名様分、ウィンターシーズンには、2名様分のリフト券をプレゼント

URL：<https://www.ryutenmontokyo.com/jp/hokkaido>

お問い合わせ：各レストラン、または03-5423-7000（代表）



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

## 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ピアン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ピアンスタイルの全客室（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・パリジェン」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ピアン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、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ンリーベッド、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お食事メニューなど、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をご覧ください。また、Facebook (facebook.com/Westin)、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、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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をご覧ください。

## **【本件に関する取材等のお問い合わせ先】**

ウェスティンホテル東京 マーケティング コミュニケーションズ

**海外メディア担当：**

Henry Cheung

E-MAIL: henry.cheung@westin.com / TEL: 03-5423-7716 (直通)

**国内メディア担当：**

長田 彩子

E-MAIL: saiko.osada@westin.com / TEL: 03-5423-7716 (直通)

ウェスティンホテル東京 PR 事務局 担当：前田、小池、楠

E-MAIL: westin@pr-office.net / TEL: 03-6894-3200