

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3月吉日

桜花爛漫、華麗な桜メニュー・スイーツ・カクテルが春の訪れを告げる

ウェスティンの桜・春メニューを4月30日まで提供

5つのレストラン・バーに華を添える期間限定のスペシャルシーズン

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、ホテル内にある5つのレストラン・バーにて、春限定の桜メニュー&スイーツを提供いたします。

ご卒業、ご入学などの新生活をお祝いする席にもふさわしい、見た目にも華やかで、春の味わいを存分に愉しめる桜尽くしのメニュー&スイーツをご用意しております。また、イタリアのワインメーカーBERLUCCHI（ベルルッキ）と日本料理「舞」がコラボレーションした一夜限りの特別ディナーも開催。五感で春を感じながら、心弾むひとときをお愉しみください。



春の訪れを感じる旬の食材を使った桜尽くしのお料理、カクテル、スイーツを、ウェスティンホテル東京内のレストラン・バーの5店舗にて、3月～4月の春限定で提供いたします。

桜をテーマにしたスペシャルメニューを提供するのは、鉄板焼「恵比寿」、日本料理「舞」、広東料理「龍天門」、エグゼクティブバー「ザ・バー」、ペストリーブティック「ウェスティン デリ」5つのレストラン・バー。全く異なるジャンルだからこそ、それぞれの特性を活かした春限定のスペシャルメニューが完成しました。

詳細は次ページ以降をご覧ください。

<ウェスティン スプリングフェアのスペシャルメニュー>

■桜会席（鉄板焼「恵比寿」）

最上階にある鉄板焼「恵比寿」では、熟練の手さばきに目を奪われ、そして供される焼きたての伊勢海老や桜鯛の美味しさに舌鼓。恵比寿牛のステーキまでを鉄板焼きでご堪能いただく、春にしか味わえない満開の桜を連想させる豪華な会席です。

▼期間：販売中～4月30日（火）

▼時間：ディナー17:30～21:30

▼料金：26,250円（税・サービス料別）

▼問い合わせ先：鉄板焼「恵比寿」03-5423-7790



■夜桜会席（日本料理「舞」）

ウェスティンホテル東京が誇る至高の日本料理を提供する日本料理「舞」では、「さくらます麴漬け木の芽焼き」「和牛と筍のロースト」「桜鯛のお茶漬け」など、海や野山から届いた春の恵みを夜桜のように美しい会席に仕立てました。こだわり抜いた旬の食材で削り上げる、ご卒業、ご入学などお祝いの席にもふさわしい贅を尽くした味わいをご堪能ください。

▼期間：3月20日（水）～4月19日（金）

※4月14日（日）まで、店内入口に美しき日本の春を感じて頂ける演出で皆様をお迎えいたします

▼時間：ディナー17:30～21:30

▼料金：15,000円（税・サ別）

▼問い合わせ先：日本料理「舞」03-5423-7781



■桜フェア（広東料理「龍天門」）

2019年2月でリニューアルから1周年を迎えた、本格広東料理を提供するレストラン、広東料理「龍天門」では、総料理長の和栗邦彦が、桜の色や香りをアクセントに創作した、鮑、燕の巣など高級食材を使った華麗な広東料理で至福の時をお過ごしください。

▼期間：3月12日（火）～4月8日（月）

▼時間：ランチ 11:30～15:00（土日祝 11:00～16:00）
ディナー17:30～21:30

▼料金：ランチ 8,000円、ディナー18,000円（税・サービス料別）

▼問い合わせ先：広東料理「龍天門」03-5423-7787



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

■桜カクテル(エグゼクティブバー「ザ・バー」)

上質なお酒とカウンター越しに交わすバーテンダーとの会話を愉しめるエグゼクティブバー「ザ・バー」では、芳醇な桜の香りと桜餅を思わせる上品な甘味の桜リキュールを使った、甘酸っぱく可憐なカクテルを提供します。都会の喧騒を忘れる大人の空間で、ライトアップされた「ウェスティングガーデン」の幻想的な光景を眺めながら、桜舞う日本の春にふさわしい、美しく桜色の1杯に酔いしれるひと時をご堪能ください。



桜花 (写真右)

桜のリキュールとパイナップルジュースを組み合わせたふんわりと口当たりの良い、甘酸っぱくて、春らしい一杯。桜花漬けを添えてアクセントを加えました。ふんわりと香る桜の香りをお楽しみください。

葉桜 (写真左)

桜のリキュールにミルク、ソーダを合わせ、桜のやわらかな風味を感じていただけるような、ミルクィかつ、さっぱりとした味わいに仕上げました。

▼期間：販売中～4月30日(火)

▼時間：11:00～24:30

▼料金：各1,300円(税・サービス料別)

▼問い合わせ先：エグゼクティブバー「ザ・バー」03-5423-7285

■桜のスイーツ(ペストリーブティック「ウェスティンデリ」)

1階ペストリーブティック「ウェスティンデリ」では、桜の開花を連想させる華やかで甘美な2種類のスイーツが完成しました。シェフ自慢の逸品を存分に味わってください。

ベイクドレアチーズケーキ(写真上)

ベイクドレアチーズケーキの上に、桜風味の餡をあわせたクリームとクランブルを乗せ、チョコレート

の桜の花びらを飾りました。食感豊かに仕上げた、ほんのりと和の風味が香るスイーツです。



桜とベリーのブランマンジェ(写真下)

桜香るブランマンジェに小豆をあわせ、甘酸っぱい苺やラズベリーを可愛らしくトッピング。トップに桜の花の塩漬けをあしらった、ふんわりと和を感じる爽やかなスイーツです。

▼期間：販売中～3月31日(日) ※10:00～21:00のみ販売

▼価格：各680円(税別)

▼問い合わせ先：ペストリーブティック「ウェスティンデリ」03-5423-7778

<春・イタリアの伝統と日本の美の饗宴～BERLUCCHI MEETS JAPAN～>



日本料理「舞」では、3月20日(水)～4月14日(日)まで、店内入口に美しき日本の春を感じて頂ける演出で皆様をお迎えいたします。古都京都で300有余年、伝統を守り受け継がれてきた「岡文織物 貴瑛シリーズ」の美しき西陣の帯、そして日本の春を伝える優美な花との饗宴をお愉しみください。

3月29日(金)は、“BERLUCCHI MEETS JAPAN”と題し、一夜限りの特別ディナーを開催いたします。ゲストスピーカーとして、BERLUCCHI (イタリアのワインメーカー：ベルルッキ) アンバサダーのアンドレア・カルタ氏をお迎えし、“イタリアの奇跡”と称されるスパークリングワイン、フランチャコルタの日本初上陸銘柄と、そのペアリングを愉しめる特別なディナーをご用意。フランチャコルタ酢で和えたお造りや、鰻とクリームチーズを合わせた春巻きなど、イタリアの伝統と日本の美が紡ぐ至高のひと時をお過ごしください。



※昨年秋の演出

BERLUCCHI MEETS JAPAN

フランチャコルタ ディナーイベント

▼日時：3月29日(金) 18:30～ (受付 18:00)

▼料金：20,000円 (税・サ別)

西陣織の帯と花の饗宴一期間限定会席メニュー

▼期間：3月20日(水)～4月14日(日)

▼時間：17:30～21:30

▼料金：15,000円 (税・サ別)

▼演出：

※帯：京都西陣 岡文織物 岡本 繁夫氏

※花：フラワーアーティスト 前谷 裕一氏 (AND ONE)

▼問い合わせ先：日本料理「舞」03-5423-7781

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」では心身のリラック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@westinhotels.com / TEL: 03-5423-7716（直通）

国内メディア担当：

長田 彩子

E-MAIL: saiko.osada@westinhotels.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