

フォアグラやトリュフ、鮑、和牛、タラバ蟹など
香港さながらの贅沢点心と中国茶のペアリング
評茶員が厳選する高級銘茶とのマリアージュをコースで

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、2020年2月16日（日）～3月15日（日）の間、広東料理「龍天門」にて、点心師による本格点心と、評茶員が料理に合わせて厳選する中国茶とのペアリングが楽しめるコースを期間限定でご用意いたします。

広東料理の神髄を表現しながら創造性あふれる料理をご提供する「龍天門」では、ランチ及びティータイムの飲茶オーダーブッフェでのみご提供している点心を、今回は特別にディナーコースに仕立ててご用意します。点心を専門とする気鋭の点心師が、その豊富な経験を生かして作る芸術的な点心は、鮑やフォアグラ、トリュフなど贅沢食材を堪能できる特別なものばかり。出来立ての熱々をお楽しみいただけます。

また、ペアリングの中国茶は、中国政府が認定する国家職業資格のひとつ「公認評茶員」の資格を持つ、中国茶のソムリエとも言えるプロフェッショナルが、数ある中国茶の中から厳選した逸品を、ランチ3種類、ディナー4種類のペアリングでご提案いたします。また、龍天門のメニュー内のお料理に合わせて中国茶のペアリングをご提案するメニューもご用意いたします。



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
www.westintokyo.com

点心と中国茶ペアリングランチ&ディナー

場所： 広東料理「龍天門」(2F)

期間： 2月16日(日)～3月15日(日)

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(税・サービス料別)：

ランチ ¥5,800 ディナー ¥16,800

○ディナーコースメニュー

- ・焼き物入り前菜盛り合わせ
- ・鴨フォアグラ 大根入り揚げパイ 鮑と海鮮のパイ
- ・色々キノコ入り蒸し饅頭 トリュフ風味
帆立貝のシューマイ 白身魚の蒸し餃子
カラビネーロ入り小籠包
- ・和牛肉入り腸粉 タラバ蟹と野菜入り腸粉
- ・季節野菜の天然塩炒め オイスターソース
- ・キノガサ茸入り上湯スープ餃子
- ・チョイス麺・飯：
シェフお薦め麺飯/ワンタン入り和えそば
醤油焼きそば 香港スタイル/チャーハン
蓮の葉包みおこわ
- ・本日のデザート

<ディナーコース ペアリングの中国茶>

- ・嶺頭単ソウの水出し
マスカットのような爽やかな果実香
と花蜜のような優しい甘味
- ・白牡丹
ハーブティーのような爽やかな香り
と心地よい渋み
- ・黄金桂(※ディナーのみ)
美しい黄金色の茶汤と花のような香り
- ・特級滇紅
渋みがほとんどなく果実香を伴った
上品で甘い香り

中国茶ペアリング

龍天門のお料理に合わせて中国茶を豊富なラインナップからご提案いたします。

料金(税・サービス料別)：3種類 ¥3,500～

※要予約

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



写真上左から：鴨フォアグラ 大根入り揚げパイ、鮑と海鮮のパイ 写真中左上から時計回り：色々キノコ入り蒸し饅頭 トリュフ風味、カラビネーロ入り小籠包、白身魚の蒸し餃子、帆立貝のシューマイ 写真下左から：和牛肉入り腸粉 タラバ蟹と野菜入り腸粉



写真左から：嶺頭単ソウの水出し、黄金桂、白牡丹、特級滇紅

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

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、革新的なギアレండి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。

【このリリースに関するお問い合わせ】

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)