

ウェスティンホテル東京
週末限定
“マティーニ・ランチ”
2012 年 7 月 1 日(日)～8 月 31 日(金)

ウェスティンホテル東京(東京都目黒区三田 1-4-1/総支配人ディートマー・キールンホファー)は 2012 年7月1日(日)より8月31日(金)までの2ヶ月間、レストラン「ザ・テラス」(1F)にて“マティーニ・ランチ”をご用意いたします。

週末のゆっくりとした夏のランチタイムを、リラックスムード満点のザ・テラスの“マティーニ・ランチ”でおしゃれにお過ごしください。ご用意する12種類のマティーニは、色とりどりのフルーツを主とした幅広いラインナップです。さっぱりとしたレモンドロップ、ヨーグルト、キューカンバー、紫蘇ほか、様々なマティーニを90分間飲み放題で提供いたします。

マティーニの発祥はさだかではありませんが、ひとつにはカリフォルニア州マーティネス市とも言われております。様々な著名人に様々な飲み方で愛されてまいりましたが、映画007シリーズで主演のジェームズ・ボンドが「Vodka Martini. Shaken, not stirred. (ウオッカマティーニを。ステアせずにシェイクで)」というセリフをきめるシーンがあり、本来、ジンでつくるマティーニをウオッカで、しかもシェイクでという意表を突いたセリフが受け流行となり、これが007シリーズの定番になったほどです。

マティーニのみならず、ザ・テラスのお食事もお楽しみいただき、さらにウェスティンホテル東京でのラグジュアリーなひと時をご体験ください。

期間: 7月1日(日)～8月31日(金)土・日・祝のみ
時間: 1)12:00-13:45 2)14:15-16:00(2部制)
レストラン: ザ・テラス(1F)
料金: 大人一名様 ¥7,000(税・サ込)
特典: プレステイジ・プラス会員10%OFF
他の特典との併用は出来ません。
マティーニ種類: ストロベリー、マンゴ、チョコレート、アップル
ブルーベリー、レモンドロップ、ヨーグルト
キウイ、キューカンバー、グリーンティー
パナナ、紫蘇



お客様からのお問い合わせ: レストラン予約センター 03-5423-7865 (9:00～18:00)

レストラン「ザ・テラス」について

広々としたホールは明るい陽光につつまれ、まるで都会のオアシスのような空間。レストラン「ザ・テラス」は東京のライフスタイルを象徴する国際色豊かな雰囲気のあるオールデーブッフェダイニングです。ライブ感溢れるオープンキッチンで、選りすぐりの素材を使った出来立てのお料理を皆様にお召し上がりいただけます。平日限定のデザートブッフェでは、すべてパストリーシェフが手作りした見た目にも美しいスイーツをご提供しています。

・2012年4月21日(土)日本経済新聞 日経プラスワンで「ランチを楽しめるホテルビュッフェ何でもランキング・シェフの技、間近で堪能」欄で関東1位を獲得。



ウェスティンホテル東京について

ウェスティンホテル東京は緑多く閑静な地“恵比寿”にあり、日本を代表するヨーロッパスタイルのホテルです。ブランドコンセプトの「Preserving wellness in travel-旅先のウェルネス」に基づき、お客様がご到着前より更に良い気分でご出発いただけるよう、心身の安らぎと活力を与える独自のプログラムを提供しております。高い天井に大きな窓を備えたヨーロッパスタイルの全客室(438室)にはヘブンリーベッドを備え快適な睡眠をお約束いたします。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/ラウンジを備え、また本格的スパ「ル・スパ・パリジエン」では心身のリラックスをご体験ください。



< 本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先 >