

THE WESTIN TOKYO

ウェスティンホテル東京
「舞」Izakaya Style 登場！
 6月1日(金)、ディナー限定でカジュアルデビュー

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、この度日本料理「舞」(2F)のディナータイムに新メニュー「舞」Izakaya Styleを導入することを決定いたしました。「舞」のクオリティーの高さを保ちながら、多くの人がカジュアルに集えるよう、気軽にお楽しみいただけるメニューをお手頃な価格で多数ご用意いたしました。ディナータイムの「舞」Izakaya Styleの時間帯にはBGMもアップビートな音楽を取り入れ、カジュアルでリラックスした雰囲気皆様をお迎えいたします。

メニュー内容は幅広く、あっさりヘルシーに野菜からイペリコ豚を使った濃厚で深い味わいのものまでグループの皆様へは一緒に楽しみでいただけるよう大皿にて豪快にご提供いたします。お飲み物は90分間 飲み放題プラン(¥2,500、税・サ込み)をご用意し、もビール、日本酒、焼酎、そしてワインも各種取り揃えております。

ターゲット: 恵比寿近郊のオフィスワーカー、近隣にお住まいの皆さま、又はグループでお集まりの皆様がプライマリーターゲットとなります。オフィスアワー後にグループやご友人と気軽にお立ち寄りいただけ、近隣の皆様にはご自宅のダイニング気分としてご利用いただけます。



【メニュー1部紹介】販売開始: 2012年6月1日(金)～ ディナータイムのみ

Izakaya Style

9種類の一皿前菜	¥940
(緑風豆腐 水茄子田舎味噌 里芋田楽 蟹あられ揚げ 蚕豆塩茹で 穴子八幡巻 きゅうりの酢の物 あわ麩のくるみ和え 巻湯葉煮物)	
築地から御造り 御造り 3種	¥750
本日のお勧めアレンジ寿司 煮烏賊の寿司	¥850
特製牛肉コロッケ	¥450
豚の角煮	¥420
鶏の竜田揚げ 生姜風味	¥320
特選牛肉の炙り焼き ポン酢添え	¥520
牛肉と大根のやわらか煮	¥480
ざる二八そば	¥500
季節の炊き込みごはん	¥400
	(税・サ込み)



- ◆ 季節やその他状況により内容は変更されることがあります。
- ◆ ランチタイムは通常のメニューとなります。
- ◆ ディナータイムも上記以外にも通常のメニューをご用意しております。
- ◆ プレステイション・プラス及び他の特典のご利用は不可となります。

日本料理「舞」について

日本の美意識を体現した静寂な空間で、四季の移ろいを愛でながら、旬の味をお楽しみいただけます。新鮮な海の幸や山の幸を用いた会席料理はもちろん、匠の技による江戸前寿司、厳選された日本酒を用意しています。木のぬくもり溢れる店内からは、落ち着いた日本庭園がご覧いただけます。

営業時間: ランチ 11:30～15:00
 ティータイム 11:30～15:00(平日のみ)
 ディナー 17:30～21:30

休業日: 火、水曜日(祝祭日を除く)

席数: 111 席

場所: 2 階

床面積: 312 ㎡



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 >

ウェスティンホテル東京

広報担当: 李 美玲(リ・ミレイ)/松浦 良美

東京都目黒区三田 1-4-1(恵比寿ガーデンプレイス内)

TEL: 03-5423-7740 FAX: 03-5423-7766

MAIL: mirei.ri@westin.com yoshimi.matsuura@westin.com

URL: westin-tokyo.co.jp/