

<報道関係者各位>

ウェスティンホテル東京

「メープルフェア」

2012年5月19日(土)～6月17日(日)

料理研究家 有元葉子 x 料理長 古屋豊樹の「メープルサロン」
(ランチトークショー)

2012年5月31日(木)

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)ではカナダ・ケベック州産のメープルシロップを使用し、2012年5月19日(土)～6月17日(日)の期間中、各レストラン・デリで「メープルフェア」を開催いたします。また、2012年5月31日(木)には料理研究家 有元葉子氏とヨーロッパコンチネンタルレストラン「ビクターズ」料理長 古屋豊樹の「メープル」をテーマとしたランチトークショーを開催いたします。

この度の「メープルフェア」は恵比寿ガーデンプレイス(所在地:東京都渋谷区)が同時に開催いたします「Maple Wonderland」と共にカナダ、ケベック・メープル製品生産者協会(カナダ農務・農産食品省協賛)のご協力のもとでメープルシロップの様々な魅力をご提供いたします。100%純粋な自然食品であるメープルはカエデの樹液だけを煮詰めて作られており、フェア開催中にはメープルの奥深さをオリジナルメニューの数々を通してお届けいたします。

「メープルフェア」2012年5月19日(土)～6月17日(日)

5軒のレストランとウェスティンデリで上記期間中、メープルをふんだんに使用した独創のお料理とデザートを提供いたします。

<お料理編>

■ ヨーロッパコンチネンタル レストラン「ビクターズ」22F

・「仔鳩のローストとフォアグラのパイ包みメープルビネガー風味の赤ワインソース」 5,300円
(ディナータイムのみ)

■ レストラン「ザ・テラス」1F

・「メープルブッフェ」限定メニュー ポークロースト

ランチブッフェ: 大人4,700円(土・日5,500円)/お子様2,400円

ディナーブッフェ: 大人6,600円(土・日8,000円)/お子様3,400円(土・日4,000円)

■ 鉄板焼「恵比寿」22F

・「帆立貝のグリルメープルシロップと粒マスタードのソース」 2,200円(ディナータイムのみ)

<デザート編>

■ 日本料理「舞」2F

・「メープルシロップを使った自家製ほうじ茶プリン」 950円

■ 中国料理「龍天門」2F

・「杏仁豆腐」 750円

・「蒸しと揚げの饅頭」 500円

・「アロエとフルーツのカクテル」 700円

・「仙草ゼリー」 700円

・「米粉のフォー」 500円

■ 「ウェスティンデリ」1F

・「メープルシフォンケーキ」(1個) 560円

・「メープルアプリコットバナナパイ」(1個) 580円

・「グレープフルーツとメープル風味のパンナコッタ」(1個) 620円

・「ベーコンとオレンジブレッド メープルの香り」(1本) 1,200円 *一日5本限定

<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 セールス&マーケティング PR担当 李美玲(リ・ミレイ)/松浦 良美

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

料理研究家 有元葉子 x 料理長 古屋豊樹の「メイプルサロン」(ランチトークショー) 2012年5月31日(木)

「メイプル」をテーマにした有元氏とレストラン「ビクターズ」料理長古屋によるトークとメイプルを使用したメインディッシュを含むランチコース(モエ・エ・シャンドンのグラスシャンパン付)の「メイプルサロン」を開催。60名の参加者には料理研究家 有元葉子氏のメイプルレシピブックをプレゼントいたします。

開催日: 2012年5月31日(木)

レストラン: ヨーロピアンコンチネンタル レストラン「ビクターズ」 22F

時間: 11:00 開場 11:30 スタート

参加費: 6,800円 税込み (ランチ付き)

料理研究家 有元葉子 (ありもと ようこ)

プロフィール: 素材の持ち味を生かし、余分なものを入れない引き算の料理が人気。メイプル製品を使ったヘルシーなレシピにも定評がある。東京とイタリアを往復する暮らしに加え、世界各地へ旅する機会も多く、メイプルシロップのふるさと・カナダにも足を運ぶ。



ヨーロピアンコンチネンタル レストラン「ビクターズ」22F 料理長 古屋豊樹 (ふるや とよき)

プロフィール: 1974年、神奈川県横浜市生まれ。新宿調理師専門学校卒業後、第一ホテル海老名に入社。その後、コートダジュールミクニズ(横浜)で経験を重ね、2003年にグランドハイアット東京フレンチキッチンでスーシェフとして活躍。2007年に「ザ・ペニンシュラ 東京」のブティックアンドカフェにキッチン責任者として開業から携わり、平日のランチを成功に導くなど手腕を発揮。2010年11月にウェスティンホテル東京に入社、現在に至る。主に野菜料理を得意とし、フレンチをベースに素材を生かした料理を目指している。



■ご予約・お問合せ：レストラン予約センター 03-5423-7865 (9:00~18:00)

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、洗練された街として知られる恵比寿ガーデンプレイス内に、日本を代表するヨーロピアンスタイルのホテルとして、1994年10月14日にオープンしました。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ピアンスタイルの全客室(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。お客様のご利用用途にあわせてお選びいただける5つのレストランと、3つのバーとラウンジを備えています。またホテル内には本格的ヨーロピアンスパ「ル・スパ・パリジエン」もご用意しております。



・ホームページ <http://www.westin-tokyo.co.jp/> をご覧ください。

<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 セールス&マーケティング PR担当 李美玲(リ・ミレイ)/松浦 良美
TEL : 03-5423-7740 FAX : 03-5423-7766