

ウェスティンホテル東京
新ウエディングメニュー登場！
“3大テノール”
Westin, The Three Tenors
～3名のシェフによる饗宴～

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、この度ウエディングメニューに新たに和・洋・中の3名のシェフによる華麗なる饗宴“3大テノール **Westin, The Three Tenors**”を発表いたしました。

新メニューは沼尻寿夫(ぬまじりとしお)総料理長を中心とし、中国料理「龍天門」(陳啓明 ちんけいめい)、日本料理「舞」(斉藤雅彦 さいとうまさひこ)の料理長の技を集結したウェスティンホテル東京の誇るハイグレードな特選メニューとして販売いたします。各シェフが饗宴するこの新メニューは“3大テノール”と名付けられ、ウェスティンホテル東京ウエディングのコンセプトである“**Thankful Celebration**”の代表的なメニューとして招待した方々に幅広くお喜びいただける内容となっております。

ヨーロッパ料理、中国料理そして日本料理を組み合わせたウエディングメニューは都内ホテルの中では数少なく、和・洋・中の3つのレストランをホテル内にあわせ持つウェスティンホテル東京の強みとして位置づけられます。



(イメージ)

メニュー内容:

- 「舞」とフレンチのデュエット 二重の喜び
- フォアグラとホタテ貝のソテー ドライフルーツとレンズ豆添え
リンゴのスパークリングワイン “シードル”のソース
- 「龍天門」特製シルクマッシュルームと蟹爪の極上澄ましスープ
 - 伊勢海老の特製チリソース ブロッコリー添え
 - 真鯛の香り味噌包焼き 「舞」スタイル
 - 総料理長特選国産牛フィレ肉の低温ロースト
旬の野菜と山葵風味のソース
 - 和洋中コラボレーションのデザート
ミルクチョコレートのフォンダン入り柚子風味の軽いムース
ホワイチョコレートとココナッツのスープ仕立て
季節のフルーツ添え

商品名 : “3大テノール” Westin, The Three Tenors
料金 : 20,000 円 (お一人様、税・サ別)
販売期間 : 通年

ウェスティンホテル東京ウエディングについて

ウェスティンホテル東京は閑静な緑の地恵比寿にあり、格調高く気品溢れるヨーロッパスタイルのエレガントなウエディングをご体験いただける都内唯一のホテルです。アンピール様式を取り入れたこだわりの建築は館内随所に見られ、螺旋階段をはじめとし、黒の大理石の床などあらゆるディテールが花嫁を最高に美しく輝かせひきたたせます。



ウェスティンホテル東京ウエディングのコンセプト“Thankful Celebration”について

ウエディングはお二人の幸せを祝福する日であると同時に二人から大切な方々へ感謝を捧げる一日でもあります。大切に育ててくださったご両親、そしてご家族、かけがえのない人生の幾頁を共に過ごされたご友人に言葉では伝えきれない思いをかたちにして、その日、ここに集まるすべての方々が感謝と感動に包まれる一日となりますように。その大切な思いを一つ一つのメニューに表現し、ウェスティンホテル東京は皆さまの感謝の気持ちをお伝えいたします。

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ッパスタイルのホテルとして、1994年10月14日にオープンいたしました。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/ラウンジを備え、また、ホテル内には本格的ヨーロッパスパ「ル・スパ・パリジエン」もご用意しております。



ホームページ www.westin-tokyo.co.jp/ スマートフォン www.westin-tokyo.co.jp/sp/

<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