

# PRESS RELEASE

< 報道関係者各位 >

THE WESTIN  
TOKYO

2011年12月30日

ウェスティンホテル東京

Gastronomical Cuisine et Wine at 22F French Restaurant Victor's  
**ロンドン「ザ・ドーチェスター」より**  
**一夜限りのゲストシェフ “ジョゼフ・ユーセフ プライベートディナー”**  
2012年1月27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、英国ロンドンの名門ホテル「ザ・ドーチェスター」よりジョゼフ・ユーセフ氏を招き一夜限りのプライベートディナーを1月27日(金)、フレンチレストラン「ビクターズ」においてご提供いたします。(お一人様¥15,000 税込み)

ミシュランの星を獲得した数々のレストラン (ロンドン・チェルシー「ゴードン・ラムゼイ」など)での勤務経歴持つジョゼフ・ユーセフ氏は、今回コンチネンタルフレンチをもとに4種のコースのプライベートディナーをご提供。オーソドックスな調理方法を大切にしつつモダンさを加えた、個性派フレンチをご体感くださいませ。「今この時」を大切にするユーセフ氏が創り出すウェスティンホテル東京での特別な「プライベートディナー」をどうぞご堪能ください。



ゲストシェフ ジョゼフ・ユーセフ氏



フレンチレストラン「ビクターズ」

期間:	2012年1月27日(金)
レストラン:	フレンチレストラン「ビクターズ (Victor's)」(22階)
コース内容:	The Westin Tokyo Private Dinner 2012 <b>Amuse Bouche</b> スモークした茸のブリッジと黒トリュフ、パルメザンチーズの泡 <b>1<sup>st</sup> Course</b> ホタテ貝のエスカバッシュ・カレー風味とカリフラワーのクスクス カリフラワーのピューレーとレモンの皮のコンフィ添え <b>2<sup>nd</sup> Course</b> 「ホワジンダックケーキ」のパン粉焼き ロケットサラダ、キュウリのピクルズとスイートチリキャビア <b>3<sup>rd</sup> Course</b> タンドリーロブスター、人参とシトラスのピューレー 濃厚な甲殻類のエキス、レモングラスの雫とコリアンダーオイル <b>4<sup>th</sup> Course</b> イカのソテーとイカスキのリゾット、チョリツソ 苦味のあるエッセンスとパルメザンチーズの泡 <b>Dessert</b> バラの香りのマスカルポーネのクリームとりんごのゼリー ライムとフェネルシード風味 ※各コースにワインが付きます。
料金:	お一人様 ¥15,000 (税込み)
時間:	19:00~22:00
お問合せ・ご予約:	レストラン予約センター 03.5423.7865 (09:00~21:00)

### ウェスティンのブランドコンセプト「Preserving wellness in travel - 旅先のウェルネス -」

「ご到着の日よりもさらに良い気分でご出発いただきたい」という想いのもと、ウェスティン ホテル&リゾートが掲げたブランドコンセプト。日常から離れ心の赴くまま心身のやすらぎと活力を与える独自のプログラムとサービスを展開しています。1999年に開始し“雲の上の寝心地”と称される「ヘブンリーベッド」(Heavenly® Bed)の導入をはじめ、2005年に旅先でもいつものフィットネス習慣を維持できる環境を整えた「ウェスティン ワークアウト」プログラムをスタート。2011年より、ニューバランス社とパートナーシップを提携し、日本ではウェスティンホテル東京で滞在ゲストがいつでもシューズやウェアをレンタルできるサービス「**ギア レンディング プログラム**」を開始しました。ホテルに到着した瞬間より五感を呼び覚ます活力を回復していただけるよう「**センサーウェルカム**」はホワイトティーの香りで皆様をお迎えいたします。ウェスティンホテル&リゾートは、今後もお客様へ一歩先のライフスタイルを提案するサービスを目指します。



### 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日に開業。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清々し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。ウェスティンオリジナルのヘブンリーベッドを備える客室をはじめ、5つのレストランと3つのバー&ラウンジ、本格的ヨーロッパスパ「ル・スパ・パルジエン」もご用意しております。



---

<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 広報担当 李 美玲 (り みれい)/松浦 良美  
TEL:03-5423-7740 FAX:03-5423-7766