

Press Release

< 報道関係者各位 >

THE WESTIN
TOKYO

2012年6月1日

ウェスティンホテル東京 タスマニア・フェア

オーストラリアの食の宝庫からの美食の宴
6月27日(水)～7月22日(日)

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)は食の宝庫であるオーストラリアの**タスマニア・フェア**を開催いたします。

タスマニア(州都ホバート)はオーストラリア南東部の州であり、タスマニア島を中心にキング島、フリンダーズ島などにより構成されております。**タスマニア**は南極からの全く汚染されていない空気と世界一美味しい水を有しており海の幸、山の幸、酪農品、ワインなど全てにおいて素晴らしい食材が生産されています。気候と土壌の要素がフランスのトリュフを産している地域にとっても類似していることもあり、黒トリュフは中でも他に比類のない高品質です。シーフードとしては、最高の牡蠣、アワビ、ムール貝、帆立貝、ロックロブスター、ブルーアイ・トウレバラ(メダイの仲間)、コチなどが水揚げされます。

そしてタスマニアはオーストラリアでも有数な名ワインの産地で、その高級ワインはヨーロッパの著名なワインと似た気候で育ったブドウからつくられます。夏は暑すぎず、秋が長いおかげで、ブドウはじっくりと熟していきます。世界各国のシェフがタスマニアより食材の調達をしているばかりでなく、有名シェフが数多く移り住んでいるほど食に魅力ある場所です。

今回はその**タスマニア**の美食とワインのすばらしさを東京にいながらにしてご体験いただきたく、下記のような魅力的なプランをご用意いたします。



タスマニア・ガラディナー

南麻布にあるレストラン「プティポワン」のシェフ北岡尚信(きたおかかつのぶ)氏※1とウエスティンホテル東京総料理長沼尻寿夫(ぬまじりとしお)が共に考案した一夜限りのメニューを考案いたしました。ビクターズからの素晴らしい夜景はタスマニアのコース料理やワインのすばらしい時間をさらに演出いたします。

開催日時: 6月29日(金) 19:00-21:00
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)
料金: ¥15,000(消・サ込、お飲み物込)
メニュー:



タスマニアン・アミューズ
ムール貝のグラタンとタスマニアンオイスターのショー・フロワ
鮑とトリュフの食通好みのサラダ
エスカロップサーモンのソテー オゼイユソース
仔羊背肉のグリユ
トマトのチャッツネ添え レザーウッドハニー風味
白桃の八角風味スープとソルベのラベンダーハニーがけ
カフェと小菓子

ワイン;Forgmore Creek Wines



「ビクターズ」(22F)ヨーロピアンコンチネンタルレストラン

開催日時: 6月27日(水)~7月22日(日) ディナーのみ
料金: Your Choice(ユアチョイス):
¥6,850 アペタイザー(1)スープ(1)メイン(1)デザート(1)
¥8,950 アペタイザー(1)スープ(1)メイン(2)デザート(1)
(消・サ込、お飲み物別)
特典: プレステイジ・プラス会員 20%OFF
メニュー:



Appetizer

タスマニア産鮑とロブスターのカクテル コンソメゼリーと東京サラダ蕪のマリネ添え
タスマニアン・サーモンの自家製スモーク クレソンとルッコラのサラダ仕立て バルサミコドレッシング
赤ワインでポッシュしたタスマニア産牡蠣のソテー
有機ほうれん草とフルーツマト 甘酸っぱい柑橘のソース

Soup

タスマニア産ムール貝と有機ポテトのヴィシソワーズ サフランの香り
タスマニア産鮑のコンソメ 東京大根と夏野菜をたっぷり添えて

Main Dish

Fish

タスマニアン・サーモンのパートフィロー包み焼き 香草バターソース
タスマニア産ロックロブスターのロースト スパイス風味 タスマニア産トリュフ風味のニョッキ添え
アメリカヌソース

Meat

タスマニア産黒トリュフと仔羊のハーモニー
茄子とズッキーニのタルト仕立て アリコ・ココ添え
タスマニア産牛フィレ肉のグリル 東京原木椎茸とアスパラガス ブッシュペッパー風味

Dessert

完熟チーズのレアケーキとバニラアイスクリーム タスマニアンハニー添え
タスマニア産トリュフの温かいタルトとアイスクリーム

「恵比寿」(22F) 鉄板焼

期間: 6月27日(水)～7月22日(日)
料金: ¥20,000(消・サ込、お飲み物別)
特典: プレステイジ・プラス会員 20%OFF
メニュー:

鉄板焼
恵比寿
YEBISU

タスマニア産鮑と夏野菜のラップ包み ガーリックバター
タスマニアンオイスターの焼売皮包み焼き
タスマニアサーモンの紙鍋仕立て ちゃんちゃん焼きスタイル
恵比寿牛フィレ または サーロイン 焼き野菜
トリュフ風味の炒めご飯
味噌汁 香の物
フレッシュフルーツとアイスクリーム または シャーベット
コーヒー または 紅茶



「コンパスローズ」(22F) スカイラウンジ

期間: 6月27日(水)～7月22日(日)
料金: ¥2,500(消・サ込)
特典: プレステイジ・プラス会員 カバーチャージ無料
メニュー:

The Compass Rose

タスマニアアペタイザープレート
スモークサーモン
ムール貝のグラタン
ラムジャージャーキー
チーズ



食材輸入元:

牡蠣、鮑、ムール、ロックロブスター (ハーネット)/サーモン (ブルーリンク)/トリュフ (MQ フーズ)/牛肉、ラム (トップトレーディング)/はちみつ (株式会社 エイチ・アンド・アイ)

北岡尚信(きたおかかつのぶ)氏について

1947年5月25日 神奈川県逗子生れ

1968年ホテルオークラに入社し、フランス料理界の巨匠小野正吉に師事し薫陶を受ける。今、その意志を受け継ぎながら、日本の料理界をリードする。一次産業の活性化と日本の食文化再生、振興を目指し、その啓蒙に取り組みながら活動中。

受賞歴: GRADE DE CHEVALIER DANS Le ORDRE DU MERITE AGRICOLE (フランス国家農事功労章シュバリエ章)受章/Confrerie des chevaliers du taste-fromage de france «Officier» フランスチーズ鑑評騎士 オフィシエ称号 叙任/「現代の名工」卓越技能章 授章



沼尻 寿夫(ぬまじりとしお)、ウェスティンホテル東京 総料理長 について

1962年横須賀生まれ。大阪あべの辻調理師専門学校卒業。その後、82年、箱根宮ノ下富士屋ホテルにて調理の世界に入る。その後、ホテル西洋銀座のオープニングを経て、89年にロイヤルパークホテルのオープニングとともに同ホテル・フレンチレストラン「パラッツォ」へ。94年からウェスティンホテル東京のシェフとなり、96年宴会料理長、00年には副総料理長。04年5月より、ウェスティンホテル東京総料理長となる。

受賞歴: 社団法人全国司厨士協会 調理師法施行 50周年記念全国大会 表彰/社団法人全国司厨士協会 ディプロム(銅賞)受章・/フランス共和国 農事功労章 オフィシエ 受章



プレステージ・プラスについて

プレステージ・プラスは、ウェスティンホテル東京をご愛顧いただいている皆様に、より充実したホテルライフをお届けするメンバーシップです。ご飲食、宿泊、スパでご利用いただけるご優待に加え、メンバー限定の特典をご提供いたします。

年会費： ¥20,000

特典： ご飲食(レストランではランチ 10%割引、ディナー20%割引、ザ・バー/
コンパスローズは他の特典)スパ、ワークアウトジムのご利用が最大 25%割引

***ご入会キャンペーン:7月1日～8月31日/通常ご入会金 ¥20,000→¥15,000**

お問い合わせ：プレステージ・プラス事務局 03-5423-7743



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」では心身のリラクセ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：濱田祐子・(はまだゆうこ)松浦 良美(まつうらよしみ)
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: yuko.hamada@westin.com
yoshimi.matsuura@westin.com
www.westin-tokyo.co.jp