

THE WESTIN TOKYO
SEASONAL NEWS
WINTER

December 2019-February 2020

THE WESTIN
TOKYO

153-8580 東京都目黒区三田 1-4-1 Phone: 03-5423-7000

1-4-1 Mita Meguro-ku, Tokyo 153-8580
www.westin-tokyo.co.jp



写真はイメージです。特に指定がない限り、表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。記載内容は予告なく変更になる場合がございます。営業時間・最新の情報は、各レストランまたはホテルウェブサイトにてご確認くださいませ。
Images are for illustrative purposes only. Prices are subject to tax and service charge unless otherwise stated. All content may change without notice. Please contact each restaurant or visit our website for opening hours and the latest information.

THE WESTIN
TOKYO

CHRISTMAS BUFFET

クリスマスブッフェ



きらめく夢をちりばめた、25周年のクリスマス

The dazzle of Christmas meets our 25th anniversary

クリスマスの定番、ローストターキーをはじめクリスマスカラーの心おどるお料理をお好きなだけ楽しんでいただけるブッフェです。ご家族、ご友人ときらめくクリスマスをお過ごしください。

Tuck in to our special buffet full of Christmas staples such as roast turkey and dishes imbued with enough festive colours to make your heart sing. Spend a merry Christmas with your loved ones.

12.7(Sat)~12.25(Wed)

・ランチブッフェ Lunch Buffet
平日 Weekdays 11:30~14:30
土日祝 Weekends & Holidays(2部制) 12:00~13:45/14:15~16:00
※12.16(Mon)~20(Fri)は12:00~16:00
※12.23(Mon)~25(Wed)は2部制 12:00~13:45/14:15~16:00

・ディナーブッフェ Dinner Buffet
平日 Weekdays 18:00~21:30
土日祝 Weekends & Holidays 17:00~21:30
※12.14(Sat)、15(Sun)、21(Sat)~25(Wed)は、2部制
17:00~19:00/19:30~21:30

ランチ Lunch 大人 Adult ¥5,500 お子様 Child ¥2,800
ディナー Dinner 大人 Adult ¥9,300 お子様 Child ¥4,500
ヴーヴクリコ Veuve Clicquot Champagne
グラス Glass ¥2,400 ボトル Bottle ¥13,500



STARRY NIGHTS, OPULENT DESSERTS

クリスマスケーキ

「冬の森」がテーマ。
ロマンチックな聖夜を演出する
クリスマスケーキ

Savour the holy night with our Christmas cake, inspired by the wintry woods

リース型のシュー生地でヘーゼルナッツのプラリネクリームとカスタードクリームをサンドした、濃厚な味わいのパリブレストなど、11種類の多彩なクリスマスケーキをご用意いたしました。

Discover our line-up of 11 stunning Christmas cakes, including our rich take on Paris-Brest, a wreath cake that sandwiches custard cream and a hazelnut praline between choux pastry.

Christmas Cake Collection

クリスマスケーキコレクション

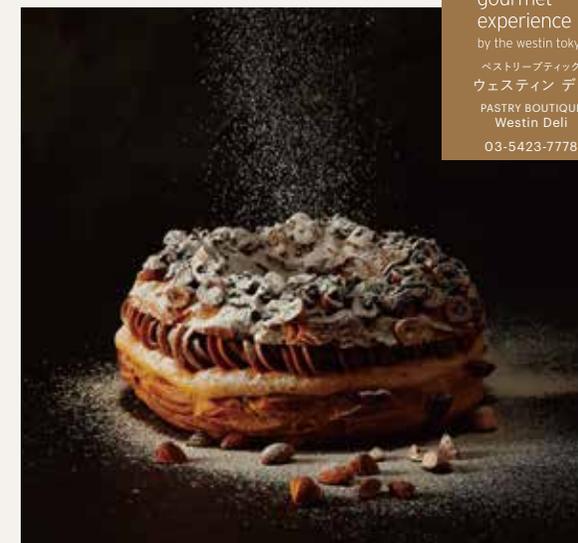
クリスマスケーキ11種 Christmas Cakes ¥4,600~

ご予約締切日 Order by 12.13(Fri) 18:00

お引渡し日 Pick up Period 12.20(Fri)~12.25(Wed) 11:00~21:00

ご予約・お問い合わせ Orders and enquiries 03-5423-7778(10:00~21:00)

gourmet
experience
by the westin tokyo
ベストリーブティック
ウェスティン デリ
PASTRY BOUTIQUE
Westin Deli
03-5423-7778



CHRISTMAS DINNER

クリスマスディナー

美しい夜景がまたたく、別世界のクリスマス

An otherworldly Christmas above the twinkling lights

Victor's
ビクターズ

フレンチレストラン
ビクターズ

French Restaurant
Victor's

03-5423-7777

CHRISTMAS FAIR

クリスマスフェア

クリスマス仕立ての華麗な中華料理

Christmas with a Chinese twist

龍天門

RYUTENMON

広東料理
龍天門

Cantonese Restaurant
RYUTENMON

03-5423-7787

最上階から眺めるクリスマスカラーの夜景とともに。最高級シャンパーニュ、ドンペリニヨンの乾杯から始まる、贅を尽くしたクリスマスディナーをご堪能ください。

Enjoy the Christmas colours spread across the city from the topmost floor. Start your sumptuous Christmas dinner with a glass of the finest Dom Perignon champagne, and let the festive nightscape guide you from there.

12.20 (Fri) ~ 12.25 (Wed)

ドンペリニヨングラス付き
With one glass of Dom Pérignon ¥21,000

鮑、伊勢海老など贅沢な食材をふんだんに使った全7品。龍天門総料理長 和栗邦彦が誠意を込めて創作した、クリスマス仕立ての華麗な中国料理をご堪能ください。

Seven courses. Ise ebi lobster, abalone, and other premium ingredients. Marvel at Ryutenmon executive chef Kunihiko Waguri's creative take on a luxurious Christmas, with a touch of Canton.

12.20 (Fri) ~ 12.25 (Wed) ディナー Dinner ¥19,000 ¥23,000

CHRISTMAS AFTERNOON TEA

クリスマスアフタヌーンティー

愛らしいスイーツとメリークリスマス

Merry Christmas, Happy New Sweets

THE LOUNGE

ロビーラウンジ
ザ・ラウンジ

Lobby Lounge
THE LOUNGE

03-5423-7287

クリスマスデコレーションを施したショートケーキやモンブラン、定番のシュトーレン。愛らしいスイーツの数々を盛り込んだティースタンドをお楽しみください。

12.1 (Sun) ~ 12.22 (Sun)

土・日・祝日限定 Weekends & Holidays only ¥4,000 お一人様 per guest ※2時間制(30分前にラストオーダー) 1. 12:00~ 2. 14:30~ 3. 17:00~
Please choose your preferred time among the three sessions. (2 hours per session; last orders will be taken 30 minutes prior to closing time.)

All the sweet Christmas treats - shortcake, mont blanc, stollen - are here to make the season extra festive at The Westin Tokyo. Sample a selection, served on traditional tea stands.

CHRISTMAS COCKTAILS

クリスマスカクテル

プリンスとプリンセスの
聖夜に乾杯

A holy night befitting of royalty

THE BAR

エグゼクティブバー
ザ・バー

Executive Bar
THE BAR
03-5423-7285

The Compass Rose

スカイラウンジ
コンパスローズ

Sky Lounge
THE COMPASS ROSE
03-5423-7283

1F「ザ・バー」と22F「コンパスローズ」では、クリスマスのプリンス、プリンセスをイメージした25周年スペシャル クリスマスカクテルをご用意。おふたりのクリスマスを祝福いたします。

Linger over a special 25th anniversary Christmas cocktail at The Bar (1F) and The Compass Rose (22F), inspired by princesses and princes. The perfect way to give your Christmas together a regal touch.

12.1 (Sun) ~ 12.25 (Wed) 各種 Each ¥2,000

(写真右)プリンセス タイム ホワイトチョコレート、ジンをベースにした柔らかな口当たりと清涼感のあるエレガントなカクテル。
(Right) Princess Time - This elegant cocktail, befitting of a princess, features a gin and white chocolate base that stands out for its soft and refreshing taste.
(写真左)ノブル ノワール ウイスキーとチョコレートをベースに、酸味、苦みをアクセントにした男性の包容力をイメージしたカクテル。
(Left) Noble Noir - Princes should opt for this cocktail of whisky and chocolate. The mix of bitter and sweet notes are the perfect complement to a magnanimous mind.

OSECHI

おせち

新年を寿ぐ、あでやかなおせち膳

Ring in the new year with our special osechi

舞

日本料理
舞

Japanese Restaurant
MAI

03-5423-7781



幸多き一年に導く、縁起物を詰めた
特製のおせち料理でおもてないたします。
お屠蘇のおふるまいもご用意しています。

Start the new year on a good note with our
traditional osechi boxes, filled to the brim with
auspicious foods. Follow it up with a sip of
ceremonial o-toso, spiced sake.

1.1 (Wed) ~ 1.3 (Fri)

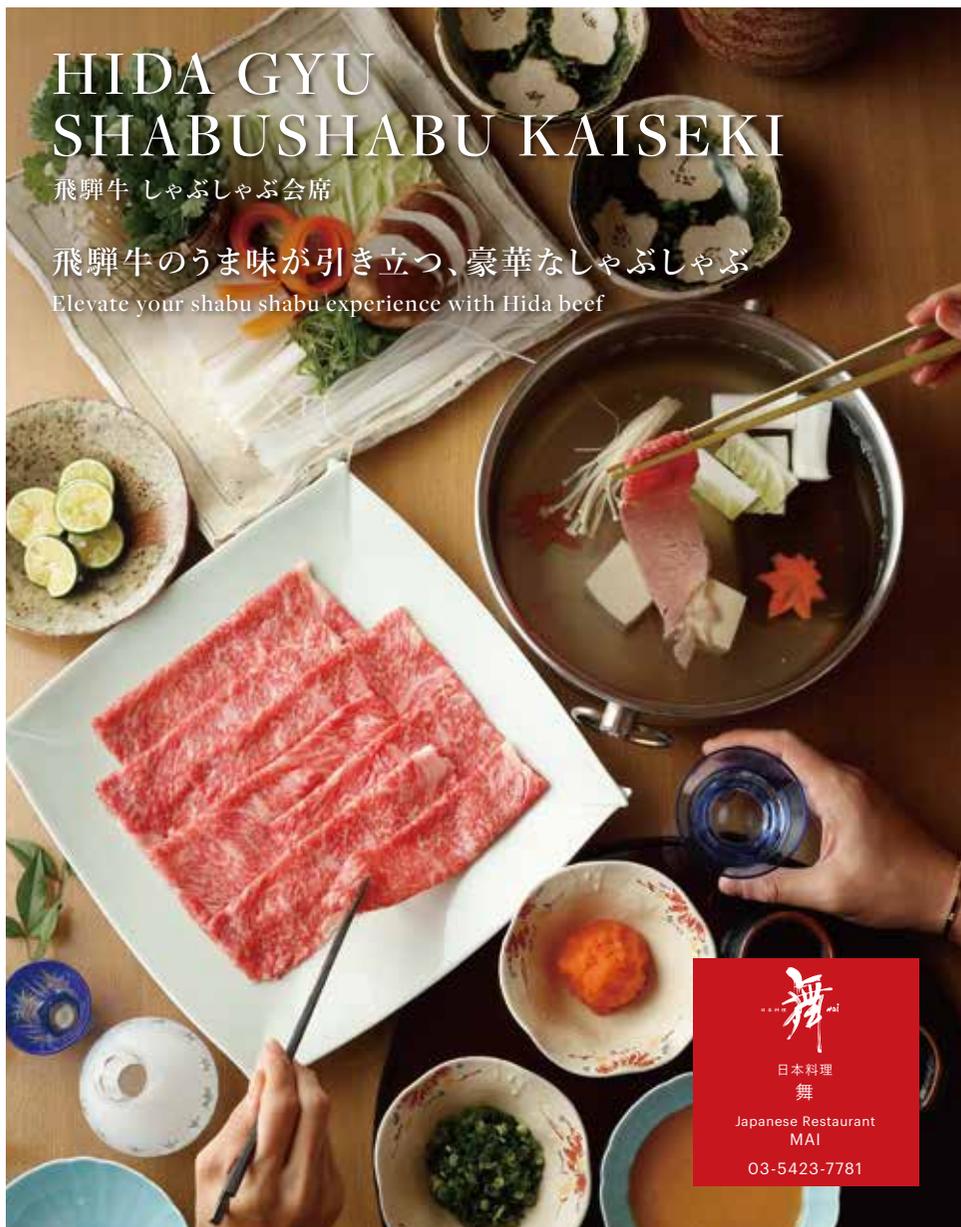
¥8,000 (数量限定 Limited number of servings)

HIDA GYU SHABUSHABU KAISEKI

飛騨牛 しゃぶしゃぶ会席

飛騨牛のうま味が引き立つ、豪華なしゃぶしゃぶ

Elevate your shabu shabu experience with Hida beef



舞
日本料理
舞
Japanese Restaurant
MAI
03-5423-7781

絶妙なサシの入った飛騨牛のうま味を引き立てる、料理長特製のゴマダレとポン酢で味わう豪華なしゃぶしゃぶです。前菜、お造りを含めた会席コースでお楽しみください。

Shabu shabu is taken to new culinary heights with slices of prized Hida beef, which are perfectly complemented by the chef's special sesame sauce and ponzu citrus dipping sauce. Add some appetisers and sashimi to make it a full kaiseki experience.

1.5(Sun)~1.31(Fri) コース Course ¥18,000 除外日 Excluded day 1.1(Wed)~1.4(Sat)

Victor's
ビクターズ

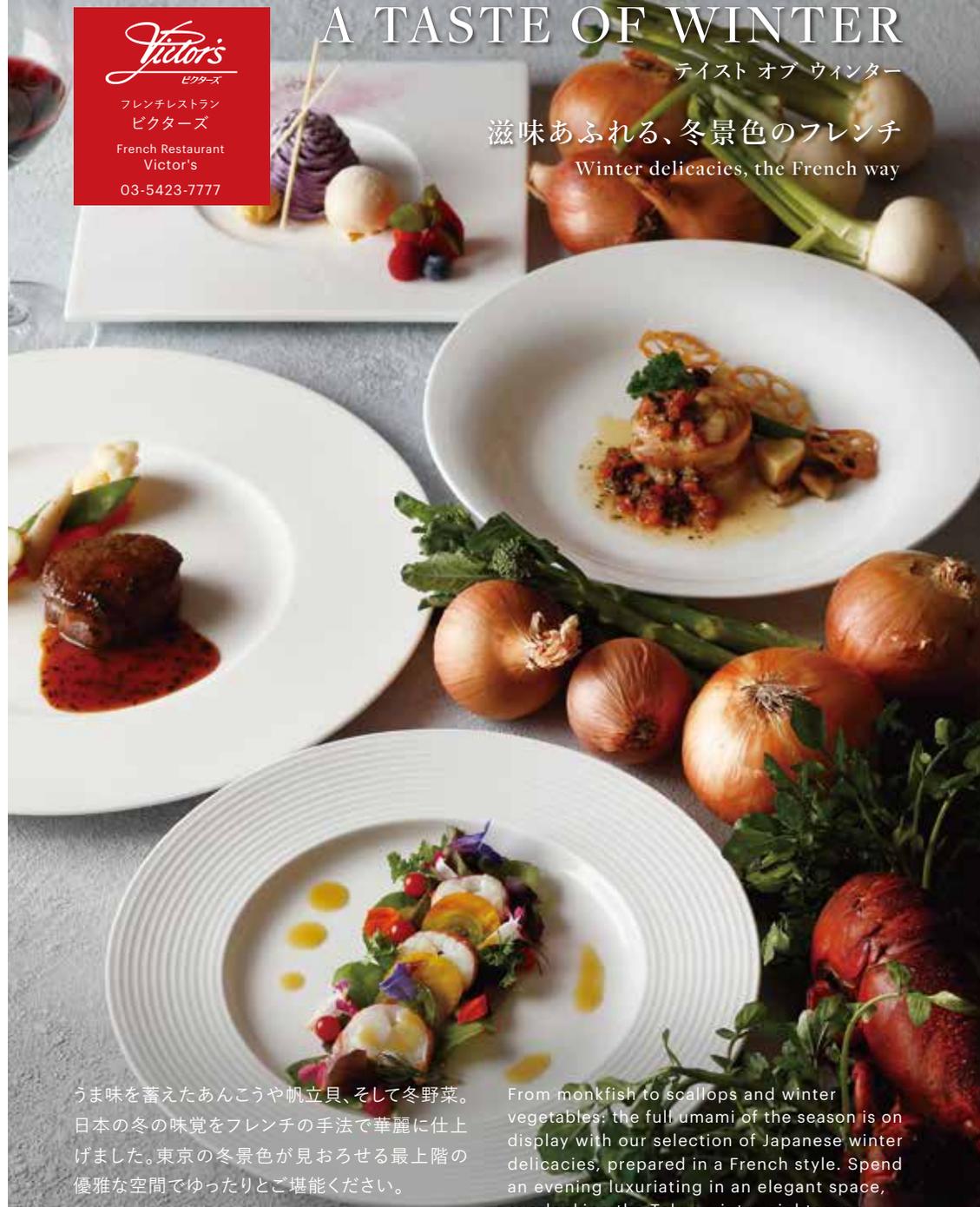
フレンチレストラン
ビクターズ
French Restaurant
Victor's
03-5423-7777

A TASTE OF WINTER

テイスト オブ ウィンター

滋味あふれる、冬景色のフレンチ

Winter delicacies, the French way



うま味を蓄えたあんこうや帆立貝、そして冬野菜。日本の冬の味覚をフレンチの手法で華麗に仕上げました。東京の冬景色が見おろせる最上階の優雅な空間でゆったりとご堪能ください。

From monkfish to scallops and winter vegetables, the full umami of the season is on display with our selection of Japanese winter delicacies, prepared in a French style. Spend an evening luxuriating in an elegant space, overlooking the Tokyo wintry nightscape.

12.1(Sun)~2.29(Sat)

ランチ Lunch ¥2,950~ デイナー Dinner ¥6,750~ 除外日 Excluded day 12.20(Fri)~12.25(Wed), 1.1(Wed)~1.3(Fri)

CRAB KAISEKI

蟹鉄板会席

極上の風味をライブで堪能。
蟹尽くしの鉄板会席

See flavours come together before your eyes:
Crab bounty teppan kaiseki

鉄板焼
恵比寿

YEBISU

鉄板焼

恵比寿

Teppanyaki Restaurant

YEBISU

03-5423-7790

お客様の目の前で、旬を迎えた冬のご馳走「蟹」をダイナミックに調理いたします。恵比寿牛もご堪能いただく、豪華な鉄板焼会席です。

Settle in for an invigorating dinner, as the season's best crabs are prepared on the teppan hotplate before you. Some Yebisu beef completes this elaborate teppanyaki kaiseki experience.

11.1(Fri)~2.29(Sat)

コース Course ¥26,250 除外日 Excluded day 12.23(Mon)~1.5(Sun)

OMI BEEF FAIR

近江牛フェア

ブランド牛の先駆け、
芳醇なうま味の「近江牛」が登場

Welcome the pioneer of premium brand beef:
Umami-rich Omi Beef

最高級近江牛をカウンター越しで焼き上げる、ドラマチックなおもてなしをご堪能ください。年末年始にふさわしい、贅沢な会席仕立てでご提供いたします。

12.1(Sun)~2.29(Sat)

近江牛セット Omi Beef Set ¥25,000 近江牛コース Omi Beef Course ¥32,000 除外日 Excluded day 12.23(Mon),24(Tue)

Enjoy the finest Omi beef the finest way: served at the counter, where it is cooked right in front of you with dramatic flair. No better way to close this year or start the new one than with this exquisite kaiseki course.

THE LOUNGE

ロビーラウンジ
ザ・ラウンジ
Lobby Lounge
THE LOUNGE
03-5423-7287

WINTER DRINKS

ウィンタードリンク

香り豊か、フルーティーなホットドリンク

Richly fragrant: fruity hot drinks



フレッシュなりんごに熱い紅茶を注いだ、甘い香りの「アップルシナモンティー」。白ワインにオレンジ、ジンジャーなどのスパイスを加えた「ホワイトサングリア」。心身が温まる、香り豊かな冬のドリンクをお楽しみください。

Warm up this winter with a hot, fruity beverage, such as our Apple Cinnamon Tea, a mix of the freshness of apples and hot, sweet tea. For a kick, opt for our White Sangria, which combines white wine with oranges and warming spices such as ginger. Both are sure to keep the chill out and the warmth in.

12.1(Sun)~2.29(Sat) 各種 Each ¥1,400

(写真左から)ホワイトサングリア アップルシナモンティー (From left to right in the photo) White sangria, Apple Cinnamon Tea

WA-GIN

和ジンカクテル

新年を祝う、和やかなカクテル

Celebrate the New Year with a Japanese cocktail



The Compass Rose

スカイラウンジ
コンパスローズ
Sky Lounge
THE COMPASS ROSE
03-5423-7283

柚子のさわやかな香りが広がる「油津吟」を使った「和マティーニ」。柚子と桜の花、純米酒が加えられた「JINZU GIN」を使った「ゆず香」。日本を感じるクラフトジンを使ったカクテルをご提供します。

The new year calls for a new cocktail. That includes our Wa-martini, made with Yuzugin, full of the fragrance of the namesake fruit. For a more floral feel, opt for the Yuzu-ko, made with Jinzu Gin, famed for its use of yuzu, cherry blossoms and premium sake. Acquaint yourself with the best of craft gin with a Japanese touch.

1.1(Wed)~2.29(Sat) 各種 Each ¥1,900

CHINESE NEW YEAR

旧正月フェア

豪華な開運料理を満喫。
龍天門で盛大に祝う、旧正月

Eat yourself lucky

Celebrate Lunar New Year at Ryutenmon

龍天門

RYUTENMON

広東料理
龍天門

Cantonese Restaurant
RYUTENMON

03-5423-7787

2020年の中国の旧正月は1月25日(土)。春節と呼ばれ、幸運を招くご馳走がふるまわれ盛大に祝います。龍天門では、豪華な食材を使った伝統的な開運料理やお年玉(チョコレート)をご用意。にぎやかなひと時をお楽しみください。

Also known as the Spring Festival, The Lunar New Year is a grand feast with longstanding traditions designed to bring luck. At Ryutenmon, that includes a line-up of several auspicious foods, as well as chocolate versions of red envelopes. Start the new year with tableful of luck.

1.25 (Sat) ~ 2.7 (Fri)

ランチ Lunch ¥8,000 デイナー Dinner ¥18,000

TOKYO WHISKY & SPIRITS COMPETITION

最高金賞ウイスキー

1.1 (Wed) ~ 2.29 (Sat)

グレンモーレンジィ シグネット Glenmorangie Signet ¥3,750 (Glass)

タリスカー 25年 Talisker 25y ¥4,800 (Glass)

山崎12年 Yamazaki 12y ¥2,900 (Glass)

響21年 Hibiki 21y ¥4,100 (Glass)

THE BAR

エグゼクティブバー
ザ・バー

Executive Bar
THE BAR

03-5423-7285



日本人の繊細な味覚が認めた珠玉のウイスキー

The finest whiskies chosen for and by the Japanese

日本初となった品評会「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション」。その最高金賞に輝いた銘柄をご用意。日本人の繊細な味覚で選び抜かれた確かな味わいをご堪能ください。

Savor the most celebrated winners from Japan's very first Tokyo Whisky and Spirits Competition at The Westin Tokyo. Let yourself be guided by the best of what the Japanese whisky world has to offer.

BALBLAIR バルブレア

11.1 (Fri) ~ 12.31 (Tue)



Balblair 12y ¥29,500 (Bottle) ¥1,700 (Glass)

Balblair 15y ¥48,000 (Bottle) ¥2,700 (Glass)

Balblair 18y ¥84,000 (Bottle) ¥4,700 (Glass)

バニラや蜂蜜・青リンゴを感じる、エレガンスなボディ。2019年に一新したバルブレアのラインナップをご紹介します。

An exercise in supreme elegance, with whiffs of vanilla, honey and green apple. Acquaint yourself with Balblair, our latest addition to the 2019 line-up at The Bar.

JAPANESE CITRUS COCKTAILS

和柑橘カクテル

爽やかな早春のカクテル

Drink in an early whiff of spring



ビタミンCに富み、古来から抗酸化作用のある生薬として利用された日本の柑橘類。その実と皮をふんだんに使った、健康・美容にうれしい爽やかなカクテルです。

Full of vitamin C, Japanese citrus fruits were used as a natural cure in the olden days due to their high levels of antioxidants. Savour all its benefits with this cocktail, which uses the whole fruit for an invigorating, beautifying drink.

1.1 (Wed) ~ 2.29 (Sat) 各種 Each ¥1,800



THE TERRACE

ザ・テラス

インターナショナルレストラン
ザ・テラス

International Restaurant
THE TERRACE

03-5423-7778

A STRAWBERRY AFFAIR

ストロベリーデザートbuffet

春の至福。華麗なストロベリーデザートbuffet

The bliss of spring: a splendid strawberry dessert buffet

バラの香りを添えたストロベリーケーキ。春色のグラススイーツ。フルーツの女王、ストロベリーの甘く芳しい独創的なデザートをお楽しみいただけます。1月から4か月間で計約100種類、1か月ごとにメニューが変わります。

Strawberry cake enveloped with the smell of roses. Sweets served in tall glasses, full of the colours of spring. Indulge in the queen of fruits, with our line-up of intricate, original desserts using the sweetness of strawberries. With a monthly changing menu, and over 100 different varieties on offer between January and April, there's no reason to skip dessert.

1.6 (Mon) ~ 4.30 (Thu)

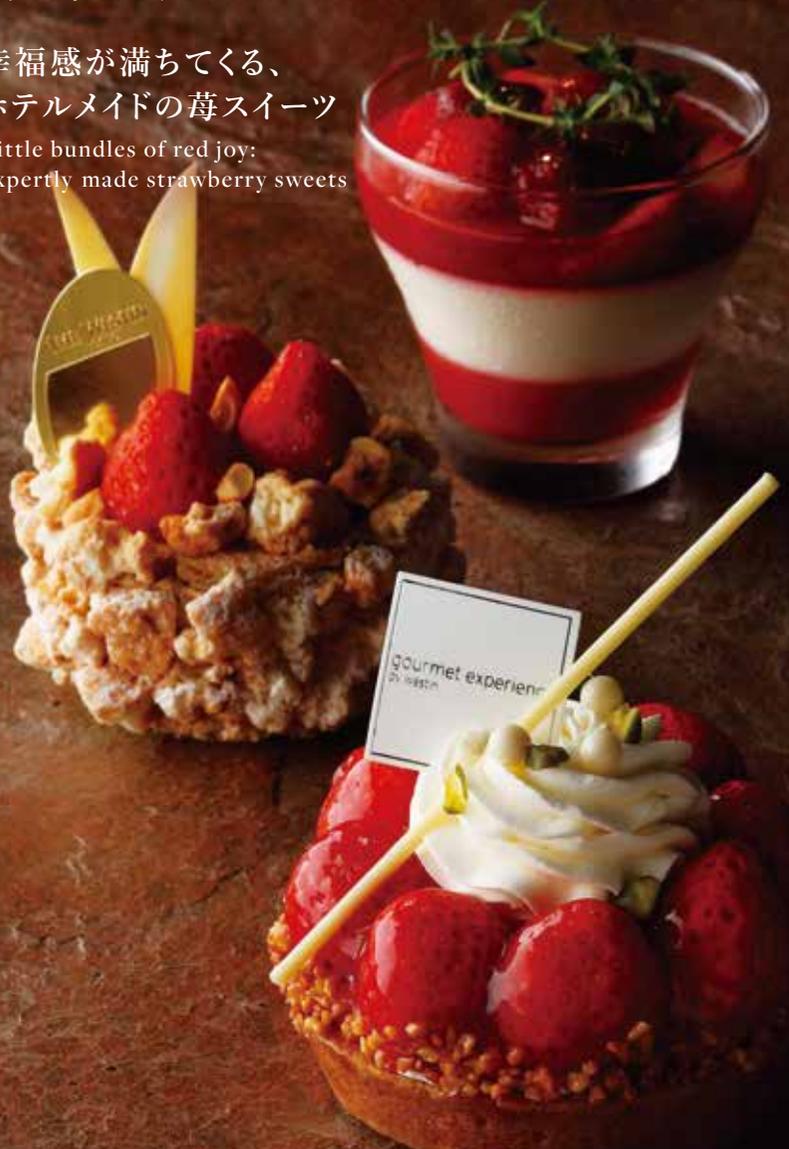
平日限定 Weekdays only 15:00~17:00 大人 Adult ¥4,200 お子様 Child ¥2,100

STRAWBERRY FAIR

ストロベリーフェア

幸福感が満ちてくる、
ホテルメイドの苺スイーツ

Little bundles of red joy:
expertly made strawberry sweets



苺のブランマンジェ、プラリネと苺のシュクセ、タルトフレーズ(写真上から)。厳選した苺を贅沢に使いひとつひとつ丁寧に仕上げた、こだわりのストロベリースイーツが登場します。

Strawberry blancmange, succès meringue cake made with praline and strawberries, strawberry tart (photo, from above). Made from carefully selected fruit, our seasonal strawberry sweets were designed to linger over, bite by bite.

12.26(Thu)~3.31(Tue) 各種 Each ¥650~(写真上から)苺のブランマンジェ プラリネと苺のシュクセ タルトフレーズ
(From top to bottom) Strawberry blancmange Praline and strawberry succès cake Strawberry tart

FRUITS ROLL

フルーツロール

どなたにも喜ばれる、手みやげの定番

A gifting staple bound to delight everyone



きめ細かいスポンジでこくのある生クリームとフレッシュなフルーツを絶妙なバランスで巻き込んだ、美味しさと食べ応えが人気のフルーツロールケーキです。手みやげの定番として、季節を問わず愛され続けています。

Our popular fruit roll cake is back, better than ever: a winning combination of smooth sponge, rich fresh cream, and fresh fruit, all perfectly balanced. No matter the season, it remains one of the better gifts to give – or receive.

12.26(Thu)~3.31(Tue) 1カット Slice ¥680

gourmet
experience
by the westin tokyo
ベストリーブティック
ウェスティン デリ
PASTRY BOUTIQUE
Westin Deli
03-5423-7778

STRAWBERRY AFTERNOON TEA

ストロベリー アフタヌーンティー

ストロベリースイーツが彩る、
贅沢な春のひとつとき

Lush strawberry sweets
that mimic the season

THE LOUNGE

ロビーラウンジ
ザ・ラウンジ

Lobby Lounge
THE LOUNGE

03-5423-7287

ご好評をいただいているストロベリーアフタヌーンティーのシーズンが到来しました。春の光あふれるラウンジで、珠玉のストロベリースイーツと贅沢なひとつときをお過ごしください。

The season for our famed afternoon tea with a strawberry theme is here again. Step into the rays of spring at The Lounge, and tuck into an opulent spread of strawberry sweets.

12.28 (Sat) ~ 4.29 (Wed)

土・日・祝日限定 Weekends & Holidays only ¥4,000 お一人様 per guest ※2時間制(30分前にラストオーダー) 1. 12:00~ 2. 14:30~ 3. 17:00~
Please choose your preferred time among the three sessions. (2 hours per session and last order will be made 30 minutes prior to the ending time.)
除外日 Excluded day 1.1 (Wed) ~ 1.3 (Fri)

WINTER PARFAITS

大人の冬パフェ

大人限定、リキュール香る美しいパフェ

A grown-up parfait, with a touch of liqueur

THE BAR

エグゼクティブバー
ザ・バー

Executive Bar
THE BAR

03-5423-7285

ライトアップされたガーデンを望む大人の空間でご提供する、リキュール香る美しいパフェ3種。男性にもご満足いただける、絶妙な味わいに仕上げました。

The art of parfaits gets an upgrade with these three stunning, liqueur-infused options. Enjoy the illuminated garden with one of these in hand for a sophisticated evening.

12.6 (Fri) ~ 3.1 (Sun) ¥2,200 ~ 除外日 Excluded day 1.1 (Wed) ~ 1.3 (Fri)

提供時間 Offer time 17:00 - 21:30 金・土・日・祝日限定 Only available on Fri, Sat, Sun and public holidays
(写真左から) チョコレート フォレノール (キルシュ)、キャラメル ポム (カルヴァドス)、ストロベリーローズ (クレームドカシス)
(From left to right) Chocolate Black Forest (Kirsch), Caramel Pomme (Calvados), Strawberry Rose (Crème de Cassis)

WHITE
ホワイト

MILK
ミルク

NOIR
ノアール

RUBY
ルビー

VALENTINE'S CHOCOLATE

バレンタインチョコレート

大人の恋の切り札、マンディアンを贈るバレンタイン

Declare your love with mendiants this Valentine's

ルビー、ミルク、ノアール、ホワイト。4種類の高級板チョコレートに、ベストマッチのナッツやドライフルーツをトッピング。1枚でいくつもの味わいを楽しめる、甘さだけではない大人のチョコレートです。

1.7 (Tue) ~ 3.14 (Sat) 各種 Each ¥980~

Ruby, milk, noir, white. Choose from four premium types of chocolate, which have been topped with dried fruits and nuts that perfectly complement the base chocolate. With several flavours in a single bite, it's the perfect way to express your love.

LEMON CHOCOLATE

レモンショコラ

甘くビターで、優しい味わい
広島産レモンのシトロネット

Mellow, sweet yet bitter:
Chocolate-coated candied lemon peel

gourmet
experience
by the westin tokyo
ベストリープティック
ウェスティン デリ
PASTRY BOUTIQUE
Westin Deli
03-5423-7778



レモンの砂糖漬けをチョコレートでコーティングしたフランスの伝統菓子シトロネットは、レモンの品質が決め手。シェフが探し求めていた国産レモンにやっと出会い、他にはない、香り高く絶妙な食感のレモンショコラが完成しました。

A typical European treat, these chocolate-coated candied lemons showcase the beauty and versatility of the citrus fruit. Made with the best Japanese lemons, a favourite of the chef, these lemon chocolates raise the bar for taste and texture.

1.11 (Sat) ~ 3.14 (Sat) ¥1,350

ル・スパ・パリジエンで過ごす、
ラグジュアリーなクリスマス
Spend a luxurious Christmas at Le Spa Parisien

Le Spa Parisien

スパ
ル・スパ・パリジエン
Spa
LE SPA PARISIEN
03-5423-7002

Holiday Season Limited Time Offer Romance de Noël

クリスマス特別キャンペーン ロマンズノエル

街中が華やかなこの季節、ル・スパ・パリジエンで贅沢なひとときをご自身のプレゼントにいかがでしょうか。身体を芯から温めるホットストーンセラピー、もしくは宝石由来のプロダクト【ジェモロジー】を使用したラグジュアリーなフェイシャルのどちらかをお選びいただけます。(カップルプランでは、ダブルスイートにてお二人のお時間をお過ごしいただけます。)

With the city glittering away during the festive season, how about treating yourself to an equally dazzling experience at Le Spa Parisien? Opt for a hot stone therapy which will warm your body until the core, or choose a luxurious facial with Gemology, a product derived from gemstones. (For Couple Plan guests, enjoy your time together in the double suite.)

11.23(Sat)~12.25(Wed) ¥35,000

※特別価格につき、その他の割引と併用はできません。

プラン内容 Spa Plan Options

シングルプラン

ホットストーンセラピー100分もしくは、ダイヤモンドフェイシャル100分

カップルプラン

フットバス10分・ホットストーンセラピー50分
もしくは、ダイヤモンドフェイシャル50分・お部屋にてティタイム 計70分

Singles plan: hot stone therapy (100 min) OR diamond facial (100 min)
Couples plan: footbath (10 min) and hot stone therapy (50 min) OR diamond facial (50 min) and post-treatment teatime (total 70 min)



A Reiwa First: Spring head & body detox (90 min)

令和初 新春 デトックス ヘッド&ボディ 90分

令和初の新年を、スッキリと迎えませんか。眼精疲労もスッキリさせるヘッドトリートメントに、つけた瞬間じんわり温まり血液循環を促進、身体に溜まった老廃物や、むくみの原因となる余分な水分をしっかりと流すアロマオイルを使用したデトックスボディトリートメント。

Refresh yourself this first new year of the Reiwa era. With this all-encompassing body detox treatment, rejuvenating yourself with a head treatment designed to alleviate brain fatigue, and improve your circulation alongside tackling excess waste products and excess water responsible for swelling, with the use of a dedicated aroma oil.

1.6(Mon)~2.29(Sat) ¥26,000

TIMELESS ROMANCE

その日のすべてを美しく ロマンティックに

その日の一瞬一瞬をすべて美しい思い出に。

ウェスティン ウエディングは、過去と未来をつなぎ華やぎと上品さ、気高さに時代のエッセンスとおふたりの夢を注いだ物語を創りあげる、今が息づく正統ウエディングです。



毎週末様々なウエディングフェアを開催しております。

- チャペル模擬挙式・演出体験フェア
- 牛フィレ試食付きフェア
- スイーツ試食付きフェア など

詳しくはウェスティン東京ウエディング公式HPをご覧ください。



フェア予約

ウエディングのご予約・お問合せ

Tel: 03-5423-7700

平日11:00-20:00/土日祝9:00-19:00

ウェスティンホテル東京

ウエディング公式インスタグラム

@westintokyoweddings



公式インスタグラム

クリスマス宿泊プラン

Christmas Stay Plans

夜景きらめくお部屋で、おふたりだけのクリスマス

This Christmas, take in the city lights with just the two of you



お部屋で優雅に シャンパーニュ付きクリスマスディナー宿泊プラン

A graceful evening: in-room Christmas dinner with champagne plan

1室 1泊 ¥50,000～(別途消費税、サービス料、宿泊税がかかります。)

贅を尽くしたクリスマスの特別ディナーコースとシャンパーニュ モエ・エ・シャン
ドンのフルボトルをお部屋にご用意いたします。

For those seeking a bit more privacy, opt for this special plan, which includes an
exclusive Christmas dinner course, along with a full bottle of the finest Moët &
Chandon champagne, all brought to the comfort of your room.

お部屋にお届け シャンパーニュ付クリスマスケーキ宿泊プラン

Delivered straight to your room: Christmas cake with a side of champagne

1室 1泊 ¥35,000～(別途消費税、サービス料、宿泊税がかかります。)

ホテルのパティシエ特製の華麗なクリスマスケーキとシャンパーニュ モエ・エ・
シャンドンのフルボトルをお部屋にお届けいたします。

A special plan for overnight hotel guests, get one of our dazzling Christmas cakes,
specially created by our in-house patissiers, along with a full bottle of the finest
Moët & Chandon champagne, delivered straight to your room.

ご宿泊のご予約・お問い合わせ Phone: 0120-142-536 <http://www.westin-tokyo.co.jp>

会員制プログラム「マリOTT ボンヴォイ」のご案内

Marriott Bonvoy

会員登録無料で、アジア太平洋地域の2800軒以上のレストラン
やバーにて10%割引など、様々な会員限定のご優待をお楽しみ
いただける会員制プログラム「マリOTT ボンヴォイ」。ご滞在、
ご飲食、お買い物等でポイントを獲得することができ、世界各地
に展開する多彩なブランドのホテルで特典をご利用いただけます。
マリOTT ボンヴォイの詳細は以下のWEBサイトをご覧ください。

Enjoy 10% off at over 2,800 restaurants and bars in the Asia-Pacific
region, with Marriott Bonvoy, our free loyalty program. Guests
accumulate points by staying, dining or shopping at Marriott
establishments, which can then be used at a large variety of participating
hotels under the Marriott brand across the world. For details on the
Marriott Bonvoy program, please scan the QR code to learn more.



ロイヤルティプログラム Phone: 0120-92-5659 <https://marriottbonvoyasia.jp/R+B>

RESTAURANT GUIDE

レストランガイド

22F



Victor's
ビクトルズ

フレンチレストラン
French Restaurant

朝食/Breakfast 7:30~10:00
ランチ/Lunch 11:30~14:30
ディナー/Dinner 17:30~21:30

03-5423-7777

22F



鉄板焼
恵比寿
YEBISU

鉄板焼
Teppanyaki Restaurant

ランチ/Lunch 11:30~15:00
ディナー/Dinner 17:30~21:30

03-5423-7790

22F



The Compass Rose

スカイラウンジ
Sky Lounge

平日/Weekdays
16:00~24:30
土日祝/Weekends & Holidays
14:00~24:30

03-5423-7283

1F



THE TERRACE
ザテラス

インターナショナルレストラン
International Restaurant

朝食ブッフェ/Breakfast Buffet
6:30~10:30 (a la carte~11:00)
ランチブッフェ/Lunch Buffet 11:30~14:30
デザートブッフェ/Dessert Buffet 15:00~17:00
ディナーブッフェ/Dinner Buffet 18:00~21:30
※土日祝日は営業時間が異なります。

03-5423-7778

2F



龍天門
RYUTENMON

広東料理
Cantonese Restaurant

ランチ/Lunch
平日/Weekdays 11:30~15:00
土日祝/Weekends & Holidays
11:00~16:00
ディナー/Dinner 17:30~21:30

03-5423-7787

2F



日本料理

Japanese Restaurant

朝食/Breakfast 7:00~10:00
*土日祝/Weekends & Holidays
ランチ/Lunch 11:30~15:00
ディナー/Dinner 17:30~21:30

03-5423-7781

1F



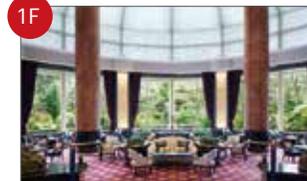
THE BAR

エグゼクティブバー
Executive Bar

11:00~24:30

03-5423-7285

1F



THE LOUNGE

ロビーラウンジ
Lobby Lounge

10:00~22:30

03-5423-7287

1F



gourmet
experience
by the westin tokyo

ペストリーブティック ウェスティン デリ
PASTRY BOUTIQUE Westin Deli

8:30~21:00
(ケーキの販売は10:00~)

03-5423-7778