

THE WESTIN TOKYO



SEASONAL NEWS / SUMMER 2020

— SPECIAL —
ISSUE

SUMMERTIME at WESTIN

ウエスティンで過ごす夏時間

陽もだんだんと長くなり、ゆったりと時間が流れるこの季節。
夏ならではの優雅なひと時を、
ウエスティンホテル東京で過ごしませんか？
各レストランでは、この時季だけの
旬食材を使ったメニューやスペシャルなプランをご用意。
一步、ホテルの中へお入りになったなら、日常はしばしお休ませて、
この夏にしか味わえない、貴重な時間をお楽しみください。

It's that season again when the days are at their longest,
full of relaxation and calm.
Such a season calls for some luxury – why not find it
at The Westin Tokyo this summer?
Indulge in seasonal delights and the best produce,
served as part of the summery special menus at our restaurants.
Seize the moment and treat yourself to some summery off-time with us.



Savour 夏の旬を食す the summer

Abalone / アワビ

広東料理「龍天門」が夏の旬メニューに掲げるのは、高級食材として知られる「鮑」。しかも、「生」「蒸」「干」の3種の鮑をそれぞれアラカルトメニューでご用意しました。この時期だけのスペシャルプライスもお見逃しなく。

Welcome summer at Cantonese restaurant Ryutenmon with an extravagant seasonal delicacy: abalone. Experience the full breadth of flavour of this prized ingredient in three ways: fresh, steamed and dried. Try it as part of our à la carte menu, available at a special price this season.

Unagi / ウナギ

日本料理「舞」は「うなぎ」。ビタミンやコラーゲンなどの栄養価が高い鰻は、この時季の健康はもちろん美容のためにもおすすめの、一挙両得なごちそうです。うなぎを引き立てる、よりすぐりの食材も魅力満載です。

For unagi (fresh-water eel), head to Mai, our Japanese restaurant. A Japanese summer staple, unagi is full of vitamins and collagen, perfect to beat the heat and stay invigorated this season. Kill two birds with one stone with this premium summer dish.

Fugu / フグ

鉄板焼「恵比寿」は「夏河豚」。冬が旬と思われがちですが、江戸時代から食通のあいだでは夏の河豚が食されてきました。冬より身がさっぱりとしているため、それを生かした調理法で、ひと味違う食感をお楽しみいただけます。

At Yebisu, our teppanyaki specialist, summer means fugu (blowfish). Considered a winter delicacy, fugu became a foodie's summer delight too from the Edo period. Our chefs play with fugu's more refreshing summer flesh to create a bite you will want to savour.



Ryutenmon

〔龍天門〕

三種の鮑・アラカルト

All Day

蒸し鮑の炒めもの ¥3,800

活鮑のニンニク蒸し 150g ¥3,600

干し鮑のオイスターソース煮 ¥20,000

※掲載内容は、予告なく変更となる場合がございます。
開催日程など最新の情報は各施設にお問い合わせください。

*Please inquire with respective venues for the latest promotion details and schedules.

3種の味覚を体感する、贅沢・鮑づくし

香港に行かずして、本場さながらの広東料理の味が楽しめる〔龍天門〕。この夏のスペシャルメニューは、「活」「蒸」「干」の3種の異なる食感をアラカルトでご提供。活けの蝦夷鮑に加え、高級食材の干し鮑の旨味を存分に引き出す多彩な調理法でご用意しました。

Experience three different textures with our luxurious trio of abalone

Enjoying authentic Cantonese flavours without swapping Tokyo for Hong Kong; that is Ryutenmon. This summer, our special abalone à la carte menu is an exercise in texture comparison, with this rarity used three different ways: fresh, steamed, and dried. Welcome summer with Ezo abalone sourced from Yamaguchi, and indulge in its versatility.



» 01
蒸し鮑の炒めもの
Sautéed steamed abalone

活鮑を一度蒸し、柔らかくしたものを野菜とともに強火で炒めます。沖縄県産の天然塩を使用。
Our abalone is first steamed, and then briefly sautéed over high heat once tender. Seasoned with natural salt from Okinawa.

» 02
活鮑のにんにく蒸し
Fresh abalone steamed with garlic

生きた蝦夷鮑を特製ニンニクソースで蒸しあげました。下に敷いた春雨には鮑の蒸し汁がしみ込んでいます。
Still-live abalone briefly steamed with our special garlic sauce, served on a bed of glass noodles to soak up the umami-rich juices.

» 03
干し鮑のオイスターソース煮
Dried abalone simmered in oyster sauce

岩手県吉浜産の大ぶり干し鮑 (24g) を一週間かけて戻し、丸々使用。通常の価格ではご提供できない贅沢な一皿を、ぜひ。
Sourced from Yoshihama, Iwate, this premium large dried abalone (24g) is dried for a week, making for a truly exquisite mouthful.



Mai

[舞]

うなぎ御膳

All Day ¥8,000 ~

※掲載内容は、予告なく変更となる場合がございます。
開催日程など最新の情報は各施設にお問い合わせください。

*Please inquire with respective venues for the latest promotion details and schedules.

炭火焼きの芳ばしいうなぎと最高級の米を土鍋ごはん

繊細な旬の味覚を提供する日本料理「舞」からは、料理長・岩根和史お勧めの「うなぎ御膳」が今年も登場。ふっくらと蒸しあげたうなぎを特製ダレにつけ、炭火でじっくり焼き上げます。香り高い仁淀川の山椒と、「龍の瞳」の土鍋ごはんが最強の組み合わせです。

Fragrant unagi grilled over charcoal, served with the highest quality earthenware pot-steamed rice

Our Japanese restaurant Mai reflects the minutiae variation of domestic seasonal ingredients. Hence, our summer stalwart unagi gozen, recommended by head chef Kazushi Iwane, is making its yearly appearance. First softly steamed, then basted in its signature sauce, and finally grilled properly over charcoal: unagi at its best. The arrangement is complemented with exquisitely fragrant Niyodogawa sansho pepper and Ryu no Hitomi rice steamed in a Japanese earthenware pot.



1> 炭火のうでで丁寧にうなぎの旨味を引き出します。2> お米は数々の受賞歴をもつ飛騨産「龍の瞳」。炊き立ての土鍋ごとテーブルへお持ちします。

1> Unagi's depth of flavour comes out while grilled over charcoal 2> The multi-award-winning rice from Hida, Ryu no Hitomi. Served at your table in a Japanese earthenware pot.



Yebisu

[恵比寿]

河豚 鉄板会席

Dinner ¥26,250 ~

※掲載内容は、予告なく変更となる場合がございます。
開催日程など最新の情報は各施設にお問い合わせください。

*Please inquire with respective venues for the latest promotion details and schedules.

夏河豚と恵比寿牛の贅沢な饗宴

鹿児島県の「のざき牧場」と共同で生み出した「恵比寿牛」が看板の、鉄板焼[恵比寿]。この夏は、さっぱりと召し上がっていただける、夏河豚の会席コースをご用意しました。河豚料理は、唐揚げ、にこごり、すだち鍋。恵比寿牛の鉄板焼きもコースに含まれます。

A luxury banquet: Summer fugu and Yebisu beef

Our signature teppanyaki restaurant, Yebisu, is famed for its namesake Yebisu beef, created in collaboration with Nosaki Farm in Kagoshima. This summer, things take a refreshing turn with our summer fugu kaiseki course. Try this delicate blowfish fried, jellied or in sudachi hotpot. Yebisu beef served teppanyaki-style is also included in the course.

赤身と脂身のバランスが抜群の恵比寿牛。目の前で焼き上げる音、香り、食感、旨味。まさに五感を刺激する一品。

Yebisu beef: an outstanding balance of lean and fatty meat. A dish that stimulates all five senses when grilled right in front of you.



Enjoy with Family

家族で楽しむ

» Summer Family Plan

※掲載内容は、予告なく変更となる場合がございます。開催日程など最新の情報は各施設にお問い合わせください。
*Please inquire with respective venues for the latest promotion details and schedules.

ご家族みんなで楽しんでいただけるお客さま参加型ファミリープランのご紹介。

ホテル内の各レストランで、プロの料理人に教わる調理や食育は、夏休みの自由研究にもおすすめです。

※対象年齢：4歳～12歳

Enjoy some intimate and joyful family time with our special summer plans. Let the kids learn about food prep, ingredients, and more from the pros at our restaurants.

*For children aged 4-12

Junior Masterchefs at Victors

キッズシェフ

スポンジケーキ、フルーツ、クリームなど、ショートケーキの材料をご用意。お子さまにデコレーション体験をしていただきます。場所はフレンチレストラン[ビクターズ]の個室。終了後はダイニングにてテーブルマナーを学びながらコース料理をお楽しみください。LUNCH(平日限定 11:30～15:00) お子さま ¥4,000 大人 ¥6,000 ※3日前までに要予約。TEL.03-5423-7777

Sponge cake, fruits, cream and more: all the ingredients for a shortcake. Kids can experiment with decorating them in a private room at Victors. Once the cakes have been dressed up, enjoy a French course menu where the kids can learn table etiquette. Lunch (Weekdays only 11:30-15:00) Child ¥4,000 Adult ¥6,000 *Reservation required (at least 3 days prior). Tel. 03-5423-7777



Kids Bakery at The Terrace

キッズベーカリー

インターナショナルレストラン[ザ・テラス]では、パン作り体験プランをご用意。パン生地をお好きな形に形成し、トッピングで飾ったら、パンが焼けるまでランチbuffetを。パンはお土産としてお持ち帰りいただけます。LUNCH(毎週木曜 11:30～約3時間) お子さま ¥2,200 大人 ¥4,300 ※ランチご予約時にお申しつけください。先着お子さま8名まで。TEL.03-5423-7778

Bread is the star of this baking experience at The Terrace. Shape the dough, add toppings, and tuck into a lunch buffet while your bread is being baked. Take your bread home as a souvenir. Lunch (Every Thu from 11:30, approx. 3 hours) Child ¥2,200 Adult ¥4,300 *Please inquire when making a lunch reservation. For up to 8 children per session. Tel. 03-5423-7778

Be a food connoisseur at Yebisu

食育～食材を知って食べる～

鉄板焼[恵比寿]のファミリープランは「食育」がテーマ。恵比寿牛とオージービーフの部位比べや、生け簀の鮑や海老などを見ながら、料理人が食材についてご説明します。学んだ食材はコース料理で召し上がっていただきます。LUNCH(11:30～15:00) ¥8,450～ DINNER(17:00～21:30) ¥23,000～ ※別途個室料 LUNCH ¥5,000 DINNER ¥8,000 (2名～12名)。※3日前までにご予約ください。TEL.03-5423-7790

The whole family can get a foodie education at Yebisu. Listen to our chefs explain our ingredients: from the difference between Yebisu and Australian beef, to live abalone and prawns. Finish your education with a full-course meal. Lunch (11:30-15:00) from ¥8,450 Dinner (17:00-21:30) from ¥23,000 *Private room charge LUNCH ¥5,000 DINNER ¥8,000 (2-12 pax). *Reservation required (at least 3 days prior). Tel. 03-5423-7790



Little dim sum masters at Ryutenmon

点心師に教わる点心づくり

点心専門の料理人「点心師」がいる広東料理[龍天門]では、本場の点心づくりをご提案。作る過程も蒸したてを食べるのも、全てが楽しい人気のプランです。LUNCH(11:30～15:00) お子さま ¥3,800 大人 ¥5,800 DINNER(17:00～21:30) お子さま ¥5,800 大人 ¥9,800 ※3日前までにご予約ください。TEL.03-5423-7787

Learn to make authentic dim sum from our resident 'dim sum master' at Cantonese restaurant Ryutenmon. A special treat full of handmade delicacies for everyone to enjoy. Lunch (11:30-15:00) Child, from ¥3,800 Adult, from ¥5,800 Dinner (17:00-21:00) Child, from ¥5,800 Adult, from ¥9,800. *Reservation required (at least 3 days prior). Tel. 03-5423-7787



Sushi-making workshop at Mai

にぎり寿司体験教室

枯山水の中庭に面し、日本の美を体現した日本料理[舞]では、店の一角にある寿司カウンターにて、海の幸を豪華に使い「にぎり寿司」を体験できるプランをご用意。旬の食材の産地や種類、海苔の選び方など、寿司についての豆知識を料理人が伝授いたします。LUNCH(平日限定 11:30～15:00) お子さま ¥5,000 大人 ¥8,000 ※3日前までに要予約。TEL.03-5423-7781

Learn how to make nigiri sushi with the bounty of the ocean at the sushi counter of our beautiful Japanese restaurant Mai. Learn the basics from our chefs, from the origins and types of toppings, to seasonality and how to choose nori (seaweed). Lunch (Weekdays only 11:30-15:00) Child, from ¥5,000 Adult, from ¥8,000 *Reservation required (at least 3 days prior). Tel. 03-5423-7781.



» Summer Buffet

※掲載内容は、予告なく変更となる場合がございます。開催日程など最新の情報は各施設にお問い合わせください。
*Please inquire with respective venues for the latest promotion details and schedules.

さまざまな国や地域のお料理を、季節ごとのテーマに沿って、バラエティ豊かなbuffet形式でご用意している
インターナショナルレストラン[ザ・テラス]。
夏限定のスペシャルメニューのお知らせです。

Indulge in the best of the world at The Terrace, where dishes from countries and regions across the globe are represented at our summer buffet. Learn more about our special summer menu below.

The Terrace / ザ・テラス

Lunch

〈平日 11:30-14:30〉大人 ¥4,300 お子さま ¥2,200
〈土日祝 12:00-13:45 / 14:15-16:00〉大人 ¥5,100 お子さま ¥2,200
Weekdays 11:30-14:30, Adult ¥4,300 Child ¥2,200
Weekends & holidays 12:00-13:45 / 14:15-16:00, Adult ¥5,100 Child ¥2,200

Dinner

〈平日 18:00-21:30〉大人 ¥5,800 お子さま ¥3,000
〈土日祝 17:00-21:30〉大人 ¥7,100 お子さま ¥3,600
Weekdays 18:00-21:30, Adult ¥5,800 Child ¥3,000
Weekends & holidays 18:00-21:30 Adult ¥7,100 Child ¥3,600

All over Japan Go Local



1 > 名古屋の手羽先、新潟のザンギを組み合わせた鶏料理 2 種。2 > 宮城の笹かまぼことイタリアンパセリをペコリーノチーズでからめたベニエ。3 > 長野のサーモンを岐阜の朴葉焼きにした信州料理。トリュフのリゾットが隠れています。4 > ノードルステーションには沖縄そばが登場。

1 > Chicken two ways: tebasaki wings from Nagoya, zangi fried chicken from Niigata. 2 > Beignets of Miyagi-made bamboo kamaboko with Italian parsley and pecorino cheese. 3 > Shinshu-style cuisine: Nagano salmon grilled Gifu-style with magnolia leaves. Hidden beneath is truffle risotto. 4 > Okinawa soba at our noodle station.

LOCO cuisine of Hawaii



ハワイのなかでもポピュラーなものから、知る人ぞ知る地元料理まで、ユニークなメニューが満載です。
From dishes that are popular in and beyond Hawaii, to under-the-radar local delicacies: try our unique Hawaiian menus.

都会にしながら 旅気分を味わえる夏のbuffet

今年のサマーbuffetは、旅を想起させるテーマを2つご用意。1つめは「Go Local」として、日本各地の食材や名物料理を、イタリアンやフレンチのテイストも加えたオリジナルの調理法でアレンジ。2つめは「ハワイ」をテーマに、タロイモやバナナの葉を使ったコアなロコフードも登場します。各地の料理で「ザ・テラス」の夏旅をお楽しみください。

Travel around the world with a taste of our summer buffet

This year's summer buffet indulges wanderlust with two travel themes. The first is all about going local, marrying domestic ingredients and local cuisine with Italian and French tastes, for a dose of innovative dishes; coming up next is the Hawaiian-themed buffet, including copious amounts of taro and banana leaves. Let your mind wander with each bite, and plan a summer trip to The Terrace.

THE WESTIN Professionals

ウェスティンホテル東京の品格を支える特定の技術に特化したスタッフたち。いわば職人とも言える彼らの仕事ぶりをご紹介します。

The Westin Tokyo takes pride in our associates, who are all specialists in their field. Indeed, the Japanese term 'shokunin', or artisan, comes to mind. Here we introduce some of them to you.

expertise



広東料理[龍天門]で、料理とお茶のペアリング提案や、季節ごとにおすすめの中国茶を提案しているのは、中国政府認定「評茶員」の資格をもつ岡村文華。

At Cantonese restaurant Ryutenmon, Ayaka Okamura is our Tea Master, an accredited title given by the Chinese government. She is acclaimed for her tea pairings with cuisine, as well as her seasonal Chinese tea recommendations.



評茶員 Tea master

中国政府が認定する国家職業資格のひとつで、茶葉の品質などを鑑定する、いわば中国茶のソムリエ。一部の資格は日本でも取得が可能である。ちなみにお茶を淹れるプロのことは「茶藝師」という。

Part of the National Vocational Qualification awarded by the Chinese government, a Chinese tea sommelier can judge tea by its leaves. Part of the tests can be taken in Japan too. Those who are experts at brewing tea as well are known as tea masters.

“料理はもちろん季節にも合うお茶があります”

ウェスティンホテル東京の[龍天門]に、昨年秋からスタッフとして加わった評茶員の岡村文華。彼女によって茶葉の種類も増え、料理とお茶のペアリングコースといった[龍天門]の新たな楽しみ方が生まれています。

「例えば味のしっかりした肉料理に合わせるのは、さっぱりするお茶か、負けないくらいに力強いお茶か。両極端の選択肢があります。前後にお出しするお茶や季節によっても変わりますし。同じ茶葉でも、お湯出し、水出しでも味わいが異なります。さらに龍天門の和栗シェフによる、素材を生かし、香りを大切にする繊細な料理には、合わせるお茶の幅も広い。お客さまには、いろいろな角度からもっともとお茶の魅力をお伝えしていきたいと思っています」

‘As with cuisine, there is tea that suits the season’

Tea master Ayaka Okamura has been part of the Ryutenmon team since last autumn. Under her lead, the variety of teas has expanded, and a new experience was born at Ryutenmon: a pairing course which marries tea and cuisine.

‘For example, when pairing a robust meat dish, I think of whether a refreshing tea, or a stronger tea which will stand up to the meatiness. Each extreme has its choices. It might also change depending on which tea is served before or after it, and the season. Even with the same tea, the taste can change when it was brewed with hot water or steeped in cold water. There are also many different teas which can be paired with the delicate cuisine of Ryutenmon head chef Waguri, based on the freshness of the ingredients, or emphasising the fragrance.

I'd like to show the appeal of tea in all its guises to our guests.’

tea pairing



the cultivars



1 > 茶葉はメニュー以外のものも含め、20種類はご用意がある。種類はもちろん製法の違いによっても、実に多種多様。2 > 中国緑茶の代表格「新昌龍井」。芳ばしい香りと優しく芳醇な味わいが特徴的である。

1 > We offer 20 different varieties of tea, including those off-menu. In practice, the variety is endless, as each type can be steeped according to different methods too. 2 > Prized Xinchang Longjing, a type of Chinese green tea, is characterised by a savoury aroma and rich taste.

「点心とご一緒にぜひお楽しみいただきたい白茶『特級白牡丹』。ハーブティーや紅茶を思わせる、爽やかで優しい甘みが特徴です」

‘This special white tea, known as white peony tea or Bai Mudan, is perfect to enjoy with dim sum. Compared to herb tea and black tea, it has a very mild flavour, with a fresh and soft sweetness.’

Slow down

Summer all day long

夏の午後～夏の夜

ゆっくりと陽が傾いていく
午後から夜にかけていつもとは違う
時間の流れそのものを
ラウンジやバーのラグジュアリーな空間で
味わうのはいかがでしょう。
夏にふさわしい華やかなスイーツや
カクテルとともに。

Luxuriate in the late afternoon sun
and sit back until night time.
Spend some time
in our elegant environment,
with fresh and vibrant sweets or
a cocktail in hand.

The Lounge

ザ・ラウンジ

Summer fruits Afternoon Tea ¥3,800

※掲載内容は、予告なく変更となる場合がございます。
開催日程など最新の情報は各施設にお問い合わせください。
*Please inquire with respective venues for the latest
promotion details and schedules.

会話と時間を楽しむための サマー・アフタヌーンティー

中庭をのぞむ色鮮やかなグリーンに癒されながら、日常とは別世界のクラシカルな空間で味わう伝統的なアフタヌーンティー。おしゃべりをしながら、ゆっくりと味わうように構成された三段のプレートには、フルーツをふんだんに使った夏らしいスイーツが並びます。



Quality tea time with good company

Enjoy a traditional afternoon tea: be transported to another era while taking in the verdant green of our garden. Sit back and leisurely chat away with friends or family, while sampling a selection of seasonal treats served on a tea stand.

Summer fruits 2.0
サマーフルーツの共演

Summertime Parfait

※掲載内容は、予告なく変更となる場合がございます。開催日程など最新の情報は各施設にお問い合わせください。
*Please inquire with respective venues for the latest promotion details and schedules.



フレッシュ、フローズン、マリネ、グラニテ、アイスクリームと、
さまざまな表現で、細長いグラスに詰められたフルーツたち。
視覚と味覚で夏を楽しむ、デイトイムパフェです。

Fresh, frozen, marinated, granita, ice cream, and more: acquaint yourself with the dazzling world of fruit, served in long glasses. Our tea time parfaits are the ultimate summer indulgence.



ジャパニーズオークと呼ばれるミズナラの樽で発酵させているのが特徴です。
Unique aroma due to its distillation in barrels of mizunara wood, also called 'Japanese oak'.

The Bar

ザ・バー

Ichiro's Malt & Grain for the Westin Tokyo

※掲載内容は、予告なく変更となる場合がございます。
開催日程など最新の情報は各施設にお問い合わせください。

*Please inquire with respective venues for the latest promotion details and schedules.

夏の夜、THE BARで優雅なひとときを

ジャパニーズウイスキーが世界で注目を集める中、THE BAR では、各国の酒類コンペティションで受賞を重ねる「イチローズモルト」を10種以上ご用意。また、見た目はスイーツですが、アルコールが入った大人のための「夜パフェ」が今年もお目見え。お酒の合間に、お酒の続きに、おすすめです。

Linger at The Bar on a summer's night

Japanese whisky has risen to international acclaim – at The Bar, savour 10 different varieties of the multi-award-winning Ichiro's Malt. If you prefer something sweeter, opt for our Evening Parfait, a sugary lust for the eye with an alcoholic punch. Perfect to spend an elegant evening with.

イチローズモルト×ウェスティンホテル
東京のプライベートラベル。佐多宗二商
店との限定オリジナルジンも近日登場。

—
Ichiro's Malt x The Westin Tokyo's
private label. Stay tuned to our
upcoming hotel original gin in
collaboration with Sata Soji Shoten.



Enjoy a cocktail parfait at our bar
バーで楽しむカクテルパフェ

Twilight Parfait

※掲載内容は、予告なく変更となる場合がございます。開催日程など最新の情報は各施設にお問い合わせください。
*Please inquire with respective venues for the latest promotion details and schedules.



+ chocolate &
marc de champagne
¥2,300

+ melon & amaretto
¥2,300

+ pineapple & malibu rum ¥2,300

見た目はまさにスイーツのパフェですが、れっきとした
アルコール入りのカクテルです。チョコレートに合うブランデー、
フルーツに合うリキュールなど、絶妙のコンビネーションをぜひ。

—
It may look like an innocent sweet parfait, but this is truly an alcoholic cocktail.
From brandy and chocolate to liqueur and fruit, linger over
some exquisite combinations.

Vacances Royales

ヴァカンス ロワイヤル



Le Spa Parisien

ル・スパ・パリジエン

平日 ¥22,000 土日祝 ¥23,000

※ 75分 Bodyまたは Facialのどちらかをご選択いただけます
※ 掲載内容は、予告なく変更となる場合がございます。
開催日程など最新の情報は各施設にお問い合わせください。
*Please inquire with respective venues for the latest promotion details and schedules.

13th Anniversary を迎えた「ル・スパ・パリジエン」では、お客様に感謝の気持ちを込めて「ザ・テラス」のディナービュッフェ付プランをご用意いたしました。
「Body」は深部のコリをほぐし、血液やリンパの流れをスムーズにしてお身体をすっきりデトックスします。
「Facial」はフランス皮膚科医考案のコスメ「サンパー」を使用し、お肌をデトックスして輝く素肌に導きます。どちらも15分のフットセラピーが付いて、冷房などでむくみやだるさを感じやすいこの時期に最適なトリートメントです。

To mark the 13th anniversary of Le Spa Parisien, we are offering a special plan including dinner buffet at The Terrace, to show our appreciation to all our guests.
Our 'Body' is a full-body detox, designed to ease out any stiffness and smoothen the blood- and lymphatic flow. The 'Facial' detoxes and brightens the skin with Sampar, a French cosmetic brand designed by dermatologists. Each includes a 15-minute foot therapy, making it the perfect, refreshing treatment for summer ailments.

Le Spa Parisien × The Terrace

ル・スパ・パリジエン × ザ・テラス

スパですっきりした後は、ディナーbuffetでヴァカンスの続きをお楽しみ下さい。

Extend your holiday mood with a dinner buffet after a rejuvenating spa treatment.



Restaurant Guide >>

レストランガイド



フレンチレストラン
Frenche Restaurant
22F

Victor's
ビクターズ

03-5423-7777

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



鉄板焼
Teppanyaki Restaurant
22F

鉄板焼
YEBISU

03-5423-7790

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



スカイラウンジ
Sky Lounge
22F

The Compass Rose

03-5423-7283

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



インターナショナルレストラン
International Restaurant
1F

THE TERRACE
ザ・テラス

03-5423-7778

朝食buffet / Breakfast Buffet	6:30~10:30 (a la carte~11:00)
ランチbuffet / Lunch Buffet	11:00~14:30
デザートbuffet / Dessert Buffet	15:00~17:00
ディナーbuffet / Dinner Buffet	18:00~21:30

※ 土日祝は営業時間が異なります。



広東料理
Cantonese Restaurant
2F

龍天門
RYUTENMON

03-5423-7787

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



日本料理
Japanese Restaurant
2F

新

03-5423-7781

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



エグゼクティブバー
Executive Bar
1F

THE BAR

03-5423-7285

11:00~24:30



ロビーラウンジ
Lobby Lounge
1F

THE LOUNGE

03-5423-7287

10:00~22:30



ペストリーブティック ウェスティンデリ
Pastry Boutique Westin Deli
1F

gourmet
experience
by the westin tokyo

03-5423-7778

8:30~21:00
(ケーキ販売は10:00~)



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、予告なく変更となる場合がございますので、ご了承ください。最新の情報は各施設にお問い合わせください。

Images are for illustrative purposes only. Prices are subject to tax and service charge unless otherwise stated.

Operation hours and promotion details are subject to change - please inquire with respective venues for latest updates.