### **THE WESTIN**

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いただけます。

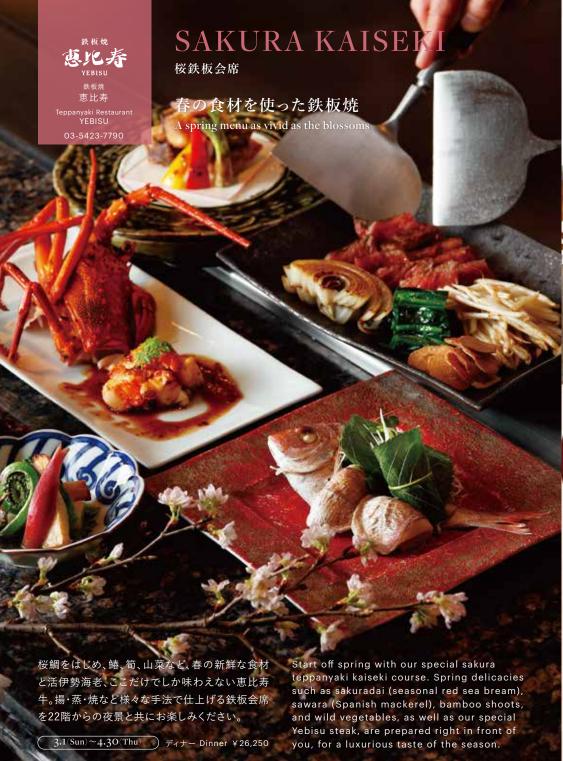
Images are for illustrative purposes only. Prices are subject to tax and service charge unless otherwise stated. All content may change without notice. Please contact each restaurant or visit our website for opening hours and the latest information.

### THE WESTIN TOKYO

# SEASONAL NEWS SPRING 2020

March-May





春の恵みに技を添えて
Welcome the colours of spring from the perfect spot

SPRING SAKURA

KAISEKI
お花見会席





愛媛県松山一番の目利きが選んだ天然の桜鯛をはじめ、日本全国から取り寄せた春の食材を使った日本の伝統に準じた会席。日本料理の「五法・五味・五色・五適・五覚」をご堪能ください。

3.5(Thu)~4.5(Sun)

ランチ Lunch ¥8,000 ディナー「麗」 Dinner ¥15,000

Welcome the cherry blossoms with a seasonal special: sakuradai, red sea bream with a name to reflect the time of year. Enjoy it to the fullest with our course menu, which incorporates only the finest produce, as well as intricately cut garnishes from vibrant seasonal vegetables. Spring has never been more luscious.



### 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

# SAKURA COCKTAILS

サクラカクテル

カクテルで夢見る、夜桜の宴

Dream away with this feast of blossoms

フルーティーな桜尾ジンをベースにした、 桜色がキュートな「チェリーマティーニ」 (写真下)と桜香るクリーミーなデザート カクテル「スイートブロッサム」(写真上)を ご用意。グラスを傾ければ、夜桜の美しい 残像がよみがえる美麗なカクテルです。

Pink blossoms are everywhere with our new cocktails: try our Cherry Martini, with a fruity Sakurao gin base and cute pink hue, or opt for our Sweet Blossom, a creamy dessert cocktail with a whiff of sakura aroma. Both are as elegant and stunning as the cherry blossoms at night.

3.1(Sun)~4.3O(Thu)

夕新 Each ¥1 800

カクテルのベース、世界が注目する広島産クラフトジン 「桜尾ジン」3種類のジンフライトもご堪能いただけます

Try our gin flight: sip and compare three different Sakurao gin



THE LOUNGE

ザ・ラウンジ ザ・ラウンジ

THE LOUNGE

## SPRING DRINKS

スプリング ドリンク

ロマンティックな春のひととき

A romantic spell of spring

クリームチーズをふんだんに使ったまろやかな味わいの「アイスチーズティー」(写真上)。ドライ苺とピスタチオをトッピングした食感も楽しい「ストロベリーミルクティー」(写真下)。春の訪れを感じるクリーミーなデザートドリンクをご賞味ください。

\_

3.1(Sun)~5.31(Sun) 各種 Each ¥1,400

(写真左から)チーズティー ストロベリーミルクティー (From left) Cheese tea, Strawberry milk tea

SEASONAL NEWS SPRING 2020 05 | 00

Trendy iced cheese tea with its characteristic

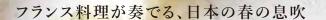
mild flavour made with plenty of cream cheese

(pictured above). Strawberry milk tea topped

another drinking sensation (below). Sit back with one of our creamy dessert drinks - spring

with dried strawberries and pistachio, for

has now well and truly started.



A symphony of French cuisine with a touch of Japanese spring

# LA FLORE

ラフロール



みずみずしい春野菜や旬の魚介類をふんだんに味わえる、一皿一皿に春の息吹を感じる贅沢なコース料理です。春らんまんの東京の景色を一望できるラグジュアリーな空間で、華やかな春のひとときをご堪能ください。

A course menu where each dish breathes spring, through the abundant use of fresh, young spring vegetables and seasonal seafood. Spend some time in a luxurious setting, where you can appreciate the glory of sweeping views of Tokyo in full bloom.



French Restaurant Victor's 03-5423-7777

# TEA PAIRING WITH DIM SUM

点心と中国茶ペアリングディナー

贅を尽くした、夜の点心

Delight in an evening full of dim sum





ランチタイムでしか味わえない大好評の点心を ディナーコースでご提供する特別イベントです。気 鋭の点心師 網野北斗が繰り出す、フォアグラ、ト リュフ、タラバ蟹など高級食材の旨味を堪能する 芸術的な点心が登場します。評茶員 岡村文華選 定の希有な中国茶ペアリング(4種)も体験できる、 ここだけでしか味わえない贅沢なディナーコース です。\*中国茶ペアリング(3種)点心ランチコースも同時開催

Usually only available in the daytime, Hong Kong's iconic dim sums are making a special dinner appearance. For the occasion, our longstanding dim sum chef Hokuto Amino has created innovative and artistic dim sum with prized ingredients such as foie gras, truffle, and red king crab. Enhance the experience with our Chinese tea pairing: 4 types of tea specially selected by tea sommelier Ayaka Okamura to complement the dim sum.

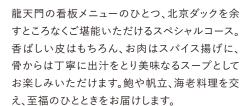
\*The Chinese tea pairing is also available for the dim sum lunch course



北京ダックを味わい尽くす Savour the full Beijing duck experience

# PEKING DUCK EXTRAVAGANZA

まるごと北京ダックフェア





Ryutenmon's signature Beijing duck as you have never had it before: a special course that uses the duck in its entirety, and in new ways. Think not only crispy, aromatic duck skin, but also fried spiced duck meat, soup with duck bone broth, and more. This is head-to-tail dining at its best. Rounding out the extravaganza are dishes such as abalone and scallops; it rarely gets more lavish than this.





ランチブッフェ Lunch Buffet

平日 Weekdays 11:30~14:30

大人 Adult ¥4,300 お子様 Child ¥2,200

土日祝 Weekends & Holidays 12:00~13:45 / 14:15~16:00 (2部制) 大人 Adult ¥5,100 お子様 Child ¥2,200 ディナーブッフェ Dinner Buffet

平日 Weekdays 18:00~21:30

大人 Adult ¥5,800 お子様 Child ¥3,000

土日祝 Weekends & Holidays 17:00~21:30 大人 Adult ¥7,100 お子様 Child ¥3,600





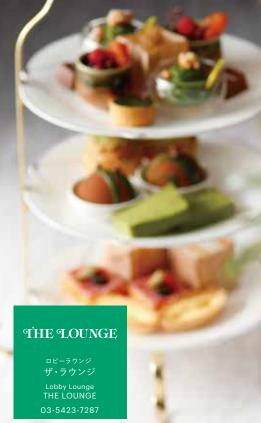
最高級和牛「神戸牛」ならではの上品な甘みと香りの頂点を引き出すのが鉄板焼。塩加減、火入れのタイミングを絶妙に計り、最高の状態に焼き上げます。舌の上でとろける至福のひとときをご堪能ください。

3.1(Sun)~5.31(Sun)

神戸牛コース Course ¥34.000 神戸牛セット Set ¥27.000

To bring out the ultimate flavour and fragrance in top-class wagyu, Kobe beef, the best way is through teppanyaki. Our professional chefs survey the raw meat before internally calculating the lightest seasoning and opportune time to expose meat to the flame. After this dizzying display for guests, seated at the counter, your expertly grilled Kobe beef is ready to be served.





# MATCHA AFTERNOON TEA

抹茶アフタヌーンティー

### 新緑の季節を格別に

Make the lush season exceptional

高級抹茶をふんだんに使った、香り高く奥深い 味わいの抹茶スイーツがティースタンドに登場 します。若葉に光きらめく庭園を眺めながら、格 別なひとときをお過ごしください。

\*写真はイメージです。抹茶スイーツ等は、ティースタンドでの ご提供になります。

Fragrant, deeply flavourful matcha sweets made with copious amounts of the finest matcha green tea come artfully arranged on our tea stands. Lose yourself in the dazzling new greenery of our garden, for an exceptional moment of escape from the city.

\*Note: photo is for illustration purposes only. The matcha sweets and other goods will be served on a tea stand.



SPRING PARFAITS 春のプレミアムパフェ

週末の甘い贅沢

A dab of sweet luxury for the weekend

### THE BAR

THE BAR

ウェスティンホテル東京の大人の隠れ家、 ザ・バーで週末・祝日の夜にご提供している 大人のパフェ。旬のフルーツを贅沢に使い リキュールを織り交ぜたジューシーな2種、 ブランデーの芳醇な香りが魅力的なチョコ レートパフェが春の新作です。

Hidden away at The Westin Tokyo, you will only find these parfaits at The Bar, where they are served in the evenings on weekends and holidays to those who can handle them These new spring creations are two types of luscious parfaits include seasonal fruit interlaced with liqueur, alongside an enticing chocolate parfait infused with the rich aroma of brandy.

(3.6(Fri)~5.31(Sun) ¥2,200~

提供時間 Offer time 17:00 - 21:30 金·土·日·祝日限定 Only available Fri, Sat, Sun and hols (写真左から)チョコレートオペラ(プランデー&カルーア)、ストロペリー&ラスペリー(グランマルニエ)、アールグレイ&シトラス(リモンチェッロ) (Anti-clockwise from left) Chocolate Opera (Brandy & Kahlua), Strawberry & Raspberry (Grand Marnier), Earl Gray & Citrus (Limoncello)

# ASSORTED COOKIES

ホテルメイドクッキーアソート

思わず笑顔がこぼれる、手みやげの新作

Make someone smile with our new gifts

### gourmet experience

by the westin toky

ベストリーブティック ウェスティン デリ

Westin Deli

03-5423-7778

THE WESTIN

缶の蓋を開けた瞬間、思わず笑顔に。上質なクッキー9種類をぎっしり詰めたアソートです。ほどよい甘さとほのかな塩気が絶妙な猫型のバターサブレ、サクッとした食感のピスタチオ、香ばしいキャレショコラ。飽きのこない多彩なフレーバーを楽しめます。

'So cute!' is often the first reaction upon opening our tin of assorted cookies, full of nine different varieties of premium cookies. Fine-grained, perfectly sweet butter sables with a hint of salt, crispy pistachio, fragrant galettes chocolat... Delight in a world of flavours.

3.1(Sun)∼ ) ¥

¥3.600

### POUND CAKE

パウンドケーキ



Tea and Orange Cake 紅茶とオレンジのケーキ



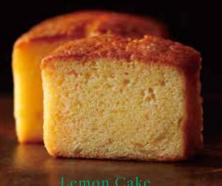
### リッチな味わいの正統派、 手みやげのロングセラー

A rich, tasteful classic: our best-selling gift

伝統製法を守りていねいに作り上げたパウンドケーキです。しっとりリッチな食感で口溶けのよい「紅茶とオレンジのケーキ」「フルーツケーキ」「レモンケーキ」3種類をご用意しています。お土産やご贈答にも喜んで頂けるこだわりの焼き菓子です。

A present fit for both weddings and businesses. The finest cake, always made with care and without changes to the traditional methods – rest assured, the perfect gift. Try one of our three signature variations: Tea & Orange Cake, Fruit Cake, or Lemon Cake.

1本 Per cake ¥2.410



Lemon Cake





世界が注目する、ボタニカル薫る芋焼酎「AKA YANEクラフトスピリッツ」を爽やかでシャープなカクテルに仕上げました。春の訪れを感じるクリアなフレーバーをお楽しみください。

Our Akayana Craft Spritz is a sharp, refreshing cocktail, mixed with an aromatic, floral sweet potato shochu that is making waves around the world. Kick back with one and feel the arrival of spring in its crisp flavour.



### WHISKY FLIGHT BENROMACH

ウイスキーフライト ベンロマック

悲願の復活を遂げた幻の蒸留所、ベンロマックの10年、15年、オーガニックをグラスやウイスキーフライトでご用意しております。

Learn more about revived breweries through a whisky flight: think a Benromach 10 Years Old, a 15 Years Old, and an organic offering.

5.1(Fri)~6.30(Tue)

ウイスキーフライト Whisky Flight ¥3,800 Benromach 10y ¥1,400(Glass) Benromach 15y ¥2,700(Glass) Benromach organic ¥1,900(Glass)



### GREEN TEA COCKTAILS

グリーンティーカクテル

抹茶を使ったティラミス風のデザートカクテル。新茶・ 米焼酎・こぶ茶を使った日本の旨味を堪能するカクテル。緑茶と桜の香りを添えた風薫るウイスキー「知多」 のカクテル。新緑輝く季節をグラスに表現しました。

A representation of the verdant season in a glass: three different green tea cocktails. Try our dessert cocktail, reminiscent of a tiramisu made with matcha; our cocktail with the first tea of the season, rice shochu and kelp tea for a true Japanese umami boost; or our cocktail made with Chita whiskey and its aromatic green tea and sakura.

5.1(Fri)~6.30(Tue)

各種 Each ¥1.800

(写真左から) ティラミス・ベルデ お茶漬け 緑爽庵 (From left) Tiramisu verde,Ochazuke,Ryokusouan





春の豊かな花々を、視覚・臭覚から感じながら、 新生活の緊張や気候の変化の疲れ、お身体の状態に合わせケアしていく癒しの90分をご用意致 しました。4月5月と季節に合わせたオイルを使用 し、移りゆく季節をお楽しみいただけるボディセラピーです。 How about a healing treatment, perfect for spring? A soothing, healing 90 minutes, of attending to the fatigue brought on by weather changes and the stress of new life, while appreciating the plentiful flowers of spring, as well as cherry blossoms, through your eyes and nose. Furthermore, to coincide with the season to come, the treatment will feature a custom oil blend in April and May.

4.1(Wed)~5.31(Sun)

**90分 ¥22,000(税込)** 除外日 Excluding 4.29(Wed)∼5.10(Sun)

① フットバス 10分 お花のバスソルト入り。お花のコーディアルを召し上がりながら。 ②選べるトリートメント 20分 ヘッド 10分+ デコルテ 10分 or リフレ 20分 ③オリジナルスウェディッシュ 50分 背中・脚両面 ④ディータイム 10分

※ル・スパ・パリジエン プレミアムスパカードをご利用の方は10%引きでご利用いただけます。※特別価格につき、クラブマリオット及びプリヴィレッジ会員様の割引は除外とさせていただきます。

- 1.Footbath (10 mins) with flower bath salt. Sip a floral cordial while you soak. 2.A treatment of your choice (20 mins). Head (10 mins) + chest (10 mins) or refresh treatment (20 mins) 3.Original Swedish (50 mins). Back and both legs. 4.Tea time (10 mins)
- 10% discount for Premium Le Club Spa Parisien Members.
   Club Marriott and Star Privilege Member discounts are not applicable to this special offer.

#### HAPPY WOMAN FESTA 2020

ル・スパ・パリジエンでは3/8の国際女性デーに合わせ、いきいきと輝く女性を応援するオリジナルブレンドのオイルを使用したトリートメントをご用意しました。

As partner of the Happy Woman Project, Le Spa Parisien will offer a treatment that uses our original citrus oil blend in celebration of International Women's Day. A little treat, designed as a care package for women.



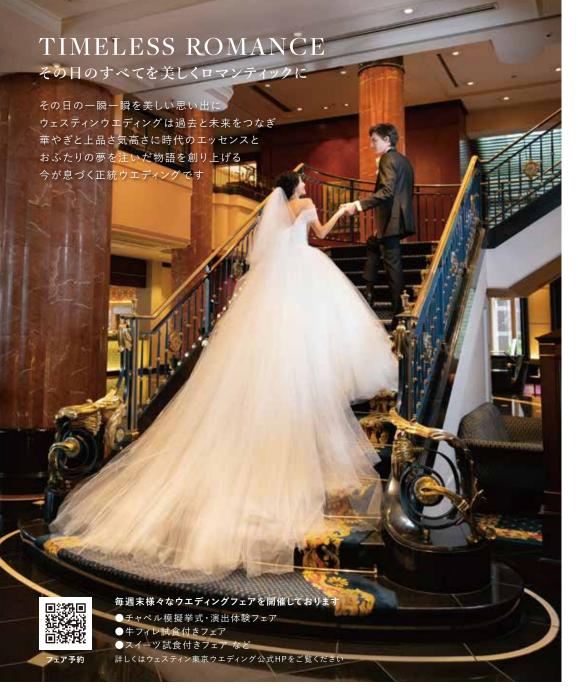
~3.31(Tue)

シトラスリフレッシュボディ 80分 ¥19,800(税込)

背中のオイルセラビー+お好みの箇所を4つまでお選びください。①背中の延長 ②脚背面 ③デコルテ&首 ④頭皮 ⑤脚表面 ⑥腕

Enjoy an oil therapy for your back, plus up to four treatments of your choice.

1. Back therapy extension 2. Leg treatment (both legs) 3. Chest and neck 4. Face treatment 5. Back of legs 6. Arms



#### 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



回爆機関 公式インスタグラム

#### RESTAURANT GUIDE





フレンチレストラン French Restaurant

ランチ / Lunch 11:30~14:30 ディナー / Dinner 17:30~21:30

03-5423-7777



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



レストランガイド

#### 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



### THE TERRACE

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

朝食プッフェ/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





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





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

03-5423-7781

17:30~21:30



### THE BAR

エグゼクティブバー Executive Bar

11:00~24:30

03-5423-7285



### THE LOUNGE

ロビーラウンジ Lobby Lounge

10:00~22:30

03-5423-7287



#### 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

> 8:30~21:00 (ケーキの販売は10:00~)

03-5423-7778