

THE WESTIN TOKYO

SEASONAL NEWS

SPRING 2020

March-May

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。

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

鉄板焼
恵比寿

YEBISU

鉄板焼
恵比寿
Teppanyaki Restaurant
YEBISU
03-5423-7790

SAKURA KAISEKI

桜鉄板会席

春の食材を使った鉄板焼

A spring menu as vivid as the blossoms

桜鯛をはじめ、鱈、筍、山菜など、春の新鮮な食材と活伊勢海老、ここだけでしか味わえない恵比寿牛。揚・蒸・焼など様々な手法で仕上げる鉄板会席を22階からの夜景と共に楽しみください。

3.1(Sun)~4.30(Thu)

ディナー Dinner ¥26,250

Start off spring with our special sakura teppanyaki kaiseki course. Spring delicacies such as sakuradai (seasonal red sea bream), sawara (Spanish mackerel), bamboo shoots, and wild vegetables, as well as our special Yebisu steak, are prepared right in front of you, for a luxurious taste of the season.

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

舞

日本料理
舞

Japanese Restaurant
MAI

03-5423-7781

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.

満開の桜を映す、美しい広東料理

Stunning Cantonese cuisine to rival the cherry blossoms in full bloom

SAKURA FAIR

桜フェア

目にするだけで心弾む、桜の花や葉を巧みにあしらった豪華なコースです。桜香るスジアラのレタス包み強火蒸しをはじめ、ディナーでは和牛と筍と豆野菜天然塩炒めや鮑、雲丹、蟹などと旬野菜を合わせた料理、ランチでは桜エビ入りXO醤煮込みそばや点心、フルーツ・胡桃入り酢豚など、春の訪れを旨味の深い広東料理でご堪能いただけます。

Cherry blossom season calls for something a bit more special than usual: an extravagant course that makes the heart sing at first glance, and even uses the cherry blossoms themselves. Premium produce such as abalone, sea urchin, crab, and wagyu beef are married with seasonal vegetables such as white asparagus and bamboo shoots, for an umami-rich experience of Cantonese cuisine.

3.16 (Mon) ~ 4.15 (Wed)

ランチ Lunch ¥5,000 ディナー Dinner ¥16,800

龍天門

RYUTENMON

広東料理

龍天門

Cantonese Restaurant

RYUTENMON

03-5423-7787

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しいカクテルです。

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) ~ 4.30 (Thu)

各種 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 gins.
¥1,800



THE LOUNGE

ロビーラウンジ
ザ・ラウンジ

Lobby Lounge
THE LOUNGE
03-5423-7287

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

Trendy iced cheese tea with its characteristic mild flavour made with plenty of cream cheese (pictured above). Strawberry milk tea topped with dried strawberries and pistachio, for another drinking sensation (below). Sit back with one of our creamy dessert drinks – spring has now well and truly started.

フランス料理が奏でる、日本の春の息吹

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.

3.1 (Sun) ~ 5.31 (Sun) ディナー Dinner ¥8,000~

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

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

~3.15 (Sun) ランチ Lunch ¥5,800 ディナー Dinner ¥16,800



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

龍天門の看板メニューのひとつ、北京ダックを余すところなくご堪能いただけるスペシャルコース。香ばしい皮はもちろん、お肉はスパイス揚げに、骨からは丁寧に汁をとり美味なるスープとしてお楽しみいただけます。鮑や帆立、海老料理を交え、至福のひとつときをお届けします。



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.

4.16 (Thu) ~ 5.15 (Fri) ディナー Dinner ¥16,800

滋味あふれる、オーストリア料理と出会うブッフェ

Acquaint yourself with the wonders of Austrian cuisine, buffet-style

AUSTRIAN BUFFET

オーストリアブッフェ

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

音楽の都、オーストリアの首都ウィーンの名物、ウィナーシュニッツェルをはじめ、セモリナ粉団子入りコンソメスープ、ニシンの酢漬け、豚肩肉のロースト。豊かな自然に恵まれた、滋味深いオーストリア料理の数々を存分にお楽しみください。

3.1(Sun)~3.31(Tue)

Famous as the City of Music, the Austrian capital of Vienna boasts a veritable bounty of regional Austrian dishes as well: from the signature Wiener schnitzel, to a simple soup with semolina dumplings, pickled carrots, or roasted pork shoulder. Enjoy a slice of delicious, rich Austrian cuisine, which finds its origins in the wealth of nature.

EASTER BUFFET

イースターブッフェ

4.1(Wed)~4.12(Sun)

春の訪れを祝うイースター。デビルドエッグ、ローストラム、ホットクロスバンズなど、欧米で親しまれている伝統料理の数々が並びます。

Easter: celebrate the arrival of spring. Dig in to European favourites such as devilled eggs, roast lamb, hot cross buns and more as part of the festivities.

GOLDEN WEEK BUFFET

ゴールデンウィークブッフェ

5.1(Fri)~5.10(Sun)

ゴールデンウィークのスペシャルメニューをはじめ、ホテルメイドの贅を尽くした料理やデザートが50種類以上。ローストした肉の塊を切り分けるパフォーマンスも楽しい、美味しいゴールデンウィークをご堪能ください。

Celebrate Golden Week with us: from special menus for the occasion to over 50 varieties of our luxurious dishes and desserts, all made at The Westin Tokyo. Stop by for a splendid and delicious addition to Golden Week; there will even be a roast meat carving performance.

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

ご家族皆様に、洗練のおもてなし
Sophisticated hospitality for the whole family

SEASONAL CELEBRATIONS

季節の節句プラン



入学・卒業や節句などの大切な祝いに、小さなお子様と一緒にでも気兼ねなく、ご家族皆様がお心からくつろげる祝宴をご用意いたします。旬の高級食材を使った洗練のお料理、乾杯のお飲み物、個室料をセットにした特別プランです。

The important moments ought to be shared with the entire family: Hinamatsuri (Doll Festival), university entrance and graduation, the Boy's Festival. At The Westin Tokyo, rest assured that you can spend these festive times together hassle-free, even with the little ones in tow. Our special plans include refined dishes made with prime seasonal produce, a drink to cheers with, all in the comfort of our elegantly appointed private room.

ご予約、お問合せをお電話にて承っております。
¥50,000～(大人4名、子供1名～)(from 4 adults, 1 child)

プラン内容 The celebration plan includes the following.

・お食事代・個室代・乾杯のワンドリンク
・Food menu and private room charge ・One aperitif (for each guest)

鉄板焼
恵比寿

YEBISU

鉄板焼

恵比寿

Teppanyaki Restaurant
YEBISU

03-5423-7790

「神戸牛」の旨味の頂点を鉄板焼で

Indulge in a teppanyaki meal
to savour the full umami sensation of Kobe beef

KOBE BEEF

神戸牛

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、最高の状態で焼き上げます。舌の上でとろける至福のひとつをご堪能ください。

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.

心ときめく、魅惑のチーズデザートbuffet

Guaranteed to make the heart flutter: our seductive cheese dessert buffet

CHEESE DESSERT BUFFET

チーズデザートbuffet

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

おなじみのクリームチーズから風味豊かなブルーチーズまで。10種類もの世界のチーズを巧みにアレンジした約25種もの魅惑のチーズデザートをお楽しみください。月ごとにメニューが変わります。

From classic cream cheese to full and rich blue cheese. Enjoy our 25 types of seductive cheese desserts, made using 10 different varieties from the vast world of cheese. The menu changes monthly, meaning there is always room for more.

5.1 (Fri) ~ 6.30 (Tue)

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

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
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.

THE LOUNGE

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

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

エグゼクティブバー
ザ・バー
Executive Bar
THE BAR
03-5423-7285



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(ブランデー&カルーア)、ストロベリー&ラズベリー(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 & Kahlúa), 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 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

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、香ばしいキャラショコラ。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 sablés 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



Fruit Cake

フルーツケーキ



Lemon Cake

レモンケーキ

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

IRISH WHISKIES BY JOHN TEELING

アイリッシュ・ウイスキー by ジョン・ティーリング

アイリッシュの 革命児が復活させたウイスキー Whisky born from a Irish revolutionary spirit

ハーバード大学で祖国のアイリッシュウイスキーの歴史研究に努めたジョン・ティーリングが創設したクーリー、キルベガン蒸溜所が現代に復活させた名品です。しなやかながらスモーキーな切れ味のカネマラ、柑橘香る軽快な飲み口のキルベガンをご賞味ください。

Whisky with an illustrious history: the disestablished Kilbeggan Distillery, along with its namesake signature brand, was revived by Cooley Distillery, which in turn was only created in the 1980s by John Teeling, who studied the history of his native Irish whisky at Harvard University. Acquaint yourself with the best of their offerings with a smoky, peaty Connemara, or the light, nearly citrusy Kilbeggan.



3.1(Sun)~4.30(Thu)

カネマラ12年 Connemara 12y ¥2,500(Glass)
キルベガン Kilbeggan ¥1,000(Glass)



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)

THE BAR

エグゼクティブバー
ザ・バー

Executive Bar
THE BAR

03-5423-7285

AKAYANE COCKTAILS

赤屋根カクテル

3.1(Sun)~4.30(Thu) 各種 Each ¥1,800

(写真左から) 赤屋根カイピリニャ、山椒トニック
(From left) Akayane Caipirinha, Sansho tonic



世界が注目する、ボタニカル薫る芋焼酎「AKAYANE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.



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 緑爽庵
(From left) Tiramisu verde, Ochazuke, Ryokusouan

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

MALFY GIN COCKTAILS

マルフィ ジン カクテル

ディナータイムが輝く1杯
香り豊かなイタリアンカクテル

Spice up your dinnertime with a tippie:
Aromatic, rich Italian cocktails

イタリアの食前酒の定番、ネグローニをシナモン香をくゆらせてツイストした「プロフューモ」(写真左)。イタリアで親しまれている食後酒、リモンチェッロを使った爽やかな「リモネード」(写真右)。ディナーの前後にご賞味いただきたい、マルフィ ジンをベースにした香り豊かなカクテルです。

An Italian aperitif staple, the Profumo: a twist on a negroni. As an Italian digestif, our Limoneda: a refreshing drink made with limoncello. Whether pre- or post-dinner, drink in an aromatic cocktail with a Malfy Gin base.

5.1(Fri)~6.30(Tue) 各種 Each ¥1,800

カクテルのベース、イタリア産プレミアムクラフトジン、マルフィ ジン3種類のジントニックフライトセットもご堪能いただけます。Compare three Malfy gins: Try our gin flights. ¥1,900



癒しのトリートメントで
心華やぐ季節をかるやかに

A healing treatment to
lighten your soul like the season

SOINS AU PRINTEMPS

ソワン オー プランタン

Le Spa Parisien

スパ
ル・spa・パリジエン

Spa
LE SPA PARISIEN
03-5423-7002

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ティータイム 10分

※ル・spa・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、クラブマリョット及びブ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・spa・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 of the オイルセラピー+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脚両面 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



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上げる
今が息づく正統ウエディングです



フェア予約

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

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

RESTAURANT GUIDE

レストランガイド

22F



Victor's
ビクターズ

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

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



舞
mai

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

パ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