

THE WESTIN
TOKYO

WINTER FOREST

WESTIN CHRISTMAS 2019



An aerial photograph of a dense evergreen forest, likely a cedar or cypress forest, showing a network of tree crowns and a winding path. The text is overlaid on the lower half of the image.

WINTER FOREST

不思議の森のクリスマス

An aerial photograph of a dense evergreen forest, likely spruce or fir, with a winding path or clearing visible through the trees. The trees are a deep green color, and the path is a lighter, brownish-grey. The overall scene is serene and mysterious.

木々が冬の音を奏でる、地図にない不思議な森。
一歩足を踏み出せば、クリスマスの冒険が始まります。

In this festive season, embark on an enchanting adventure
into the winter woods...

THE HIDDEN ATELIER

匠のアトリエ



MA.RUTA 2019 *

チョコレートケーキ（限定5台） 縦横20cm × 高さ30cm ¥42,000

丸太に見立てた15本のケーキは、ブラウニーをピスタチオ・チョコレート・ブラリネのクリームで包み、チョコレートでコーティング。下にはカカオ100%のビターチョコレートを使い、アプリコットジャムをサンドした甘さ控えめのザッハトルテを合わせ、チョコレートでできた木箱をかぶせました。

A show stopper for your Christmas celebration - this cake tower comprises of 15 log-shaped brownies filled with pistachio cream, chocolate cream and praline cream, set on a 100% dark chocolate Sachertorte and encased in a handmade chocolate crate.

森で出会ったのは、匠が創る木々のアート。

丸太と切り株が、甘い魅惑に姿を変えて。

Discover the exquisite artisanal masterpieces crafted in the hidden atelier

KI.RI.KA.BU *

フォレノワール（限定10台）

直径約13cm × 高さ約13cm ¥12,000

キルシュたっぷりのチョコレートスポンジに、グリオットチェリー入りのチョコレートクリームとホワイトババロアなどを10層に重ねました。

A 10-layer black forest cake shaped as a winter log filled with rich kirsch cherries, velvety chocolate cream and white bavares.



KI.RI.KA.BU *

タルトショコラ（限定10台）

直径約25cm × 高さ約4cm

¥15,000

しっとりしたビスキーショコラ生地に、ラズベリー風味の濃厚なガナッシュを流し込みました。サクサクした食感のロイヤルティースとサブレスショコラがアクセントに。

A premium chocolate tart shaped as a cut log filled with rich raspberry infused ganache on a chocolate sponge cake base.

IN SEARCH OF THE YULE LOG

森 の 道 し る べ



Tree Bark *

ラズベリーショコラ 26cm ¥7,400

小麦粉を一切使わず、ラズベリーリキュールを効かせた濃厚で口どけのよい大人のダークチョコレートケーキ。

A rich and velvety flourless yule log made with pure dark chocolate garnished with a delicate handmade tree bark.



Noisette Orange *

ノアゼット オランジュ 26cm ¥7,400

オレンジクリームをヘーゼルナッツ風味のミルクチョコレートクリームで包み、ダックワーズとサクサクとしたチョコレート生地に合わせてました。

A Grand Marnier infused hazelnut chocolate mousse yule log set on a crunchy hazelnut dacquoise base for a contrasting texture.

森で拾った木々のかけらは、迷える森の道しるべ。
美しいよそおいで、さらに森の奥へといざないます。

The journey continues into the woods in search of the perfect festive log



Copeaux

コポー 26cm ¥4,600

生クリーム、チョコレート、卵、砂糖だけでシンプルに焼き上げました。チョコレートのピュアな味わいが楽しめるこだわりの一品です。

A decadent chocolate yule log topped with refined garnishes of chocolate shavings make this cake a special gift like no other.

Marron Noir *

マロンノール 26cm ¥7,400

マロンのババロアをムースショコラで包み込んだ、ラム酒香るケーキ。トップにマロンクリームを絞り、ブッシュドノエル風に仕上げました。

A rum-infused chocolate yule log filled with rich chestnut bavaois and chocolate mousse.

* アルコール使用
Contains alcohol

A SNOWY TALE

白 い 物 語



Montagne Neige

モンターニュ ネージュ 15cm ¥5,300

濃厚なクリームチーズを使ったチーズスフレに、フロマージュブランのクリームをのせたダブルチーズケーキ。生クリームとヨーグルトクリーム、ホワイトチョコのスノーマンスターを飾り、“雪山”をイメージしました。

A delicate cheesecake with layers of fresh fromage blanc and cream cheese set on a cheese sable crunch base, topped with lightly whipped yogurt cream.

森の木々に、ふんわりと白銀の雪が降り積もる頃。
どこからか現れた、雪の国からの使者たち。
Be enchanted by the dreamy snow paradise

Santa Shortcake

サンタショートケーキ 15cm ¥5,300

定番ショートケーキにサンタや雪だるまをのせて、可愛らしく華やかに仕上げました。

A children's favorite adorned with lovely Santa Claus and snowman decorations.



Strawberry Shortcake

ストロベリーショートケーキ 15cm ¥5,100

イチゴピューレ入りのクリームをサンドし、純生クリームで上品な味いに仕上げた、人気のストロベリーショートケーキです。

The all-time favorite strawberry shortcake with a refined taste, perfected with pureed strawberry cream and whipped cream.

Paris-Brest *

パリブレスト プラリネクリーム 直径約16cm
¥5,300

濃厚なヘーゼルナッツのプラリネクリームとアーモンド香るカスタードクリーム、ミニエクレーアをリング型のシュー生地でサンドした、クリスマスリースをイメージさせるフランスの伝統菓子。たっぷりのアーモンドとヘーゼルナッツ、カカオニブの食感がアクセント。

An elevated Paris-Brest filled with luscious hazelnut cream, praline cream and almond custard cream, topped with toasted almonds, hazelnuts and cacao nibs.





Bakery Stollen

ペーカリーシュトーレン 長さ約18cm ¥3,600

ラム酒に漬け込んだレーズン、サルタナ、オレンジピール、レモンピール、クランベリー、ドライフルーツ、ヘーゼルナッツやアーモンド、マジパンを練りこんで焼き上げ、しっとりとした食感に仕上げました。

An original homemade recipe by The Westin Tokyo bakery team loaded with generous dried fruits, nuts and marzipan - baked to perfection with a crisp exterior and a rich and moist interior.

Panettone

パネトーネ

直径約10cm ¥2,800

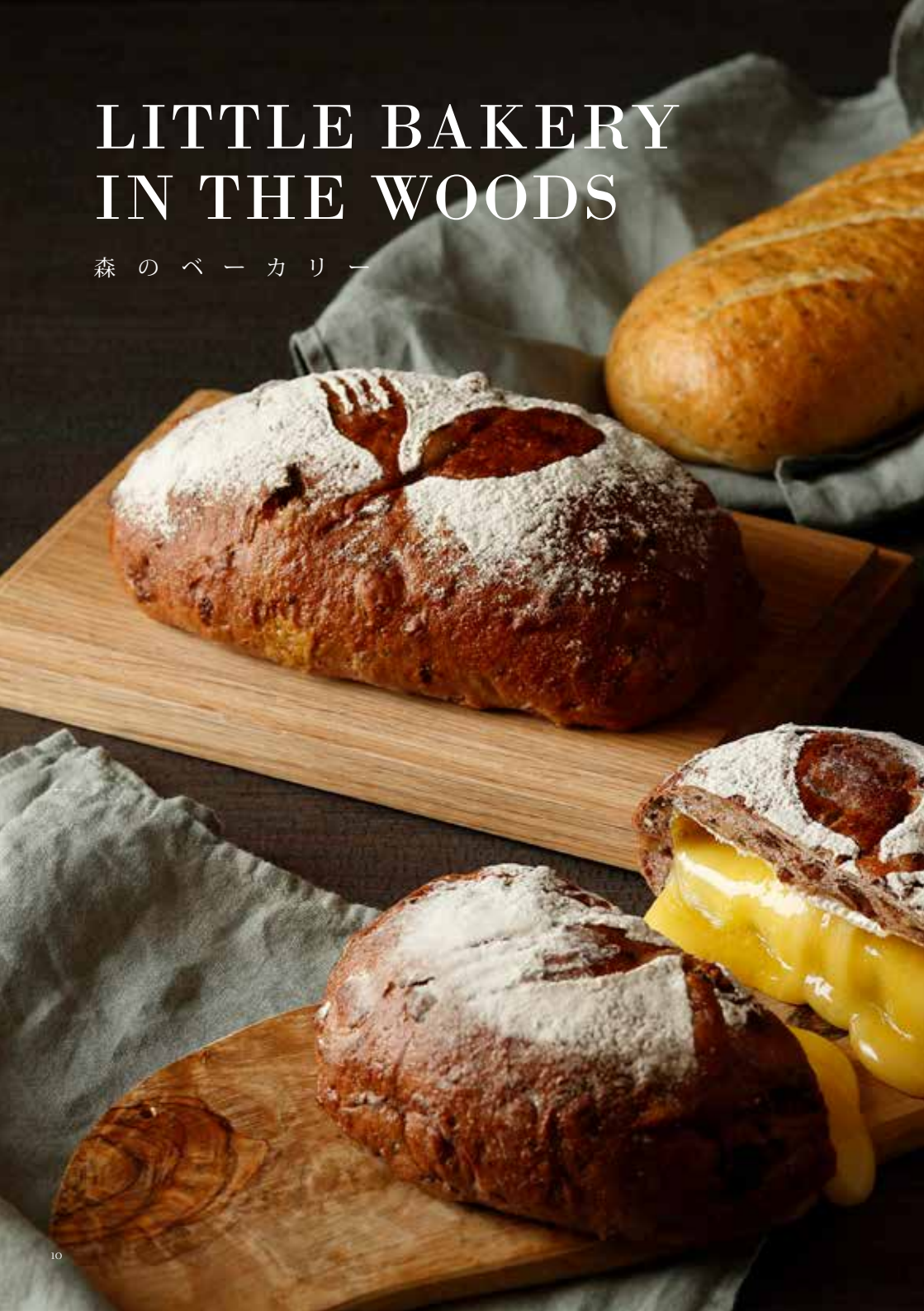
クリスマス時期に食されるイタリア発祥のスイートブレッド。バターと卵、アーモンドを用いた甘い生地レーズンとオレンジピールを加え、ふんわりとやわらかく焼き上げました。

The Westin Tokyo's artisanal take of the traditional Italian sweet bread with a delightful airy texture and a rich aroma of candied orange peel and raisin.



LITTLE BAKERY IN THE WOODS

森のベーカリー





AOP Sainte Maure Goat Cheese Bread

AOP サントモールチーズブレッド

¥4,000

フランス産AOPサントモールサントレ山羊のチーズをオレガノやバジルなどのハーブ入りフォカッチャ生地で包みこんだ香り豊かなパン。

An expertly crafted focaccia bread made with AOP Sainte Maure Goat Cheese complemented by accents of basil and oregano.

AOP Pont-l'Évêque Cheese Bread

AOP ポンレヴェックチーズブレッド

¥3,000

フランス産AOPボンレヴェックチーズを赤ワインとドライフルーツをふんだんに使った生地で包んで焼き上げたパンです。

An elevated Christmas bread made with red wine, dried fruit and AOP Pont-l'Évêque cheese.

AOP Camembert Cheese Bread

AOP カマンベールチーズブレッド

¥4,000

フランス産AOPカマンベールチーズを丸ごと使い、赤ワイン、イチジクやアブリコット、レーズン、クルミを練りこんだパンで贅沢に包みこみました。

A luxurious walnut and dried fruits bread stuffed with a whole AOP camembert cheese for the most indulgent festive treat.

AOPとは「Appellation d'Origine Protégée (アペラシオン・ドリジヌ・プロテジェ)」の略でEU 統一の原産地呼称保護認定されたチーズのことを示します。

*AOPチーズブレッド3種は予約販売となります。

予約方法は最終ページをご覧ください。

Advanced reservation required for cheese breads.

Please refer to page 16 for order details.

THE FESTIVE AFFAIR

秘 密 の 晩 餐 会



好きな商品の詰め合わせや、
自慢のデリも取り揃えています。

ご要望により、クリスマスブレッドや単品販売のアイテムをバスケットにお詰めいたします（別途料金がかかります）。

Persoanalized gift hampers can be arranged at additional charge.

*こちらのアイテムは予約販売となります。
予約方法は最終ページをご覧ください。
Advanced reservation required for Christmas items. Please refer to page 16 for order details.

Jamón Serrano and Salami

ハモンセラーノとサラミ

¥12,000

ご自身で切りたてをお楽しみください。
Charcuterie kit perfect for festive get-togethers.

Pate de champagne

パテ・ド・カンパーニュ

¥10,000

ポークやフォアグラを使い最高級のコニャックやポルト酒でマリネし、丹念に仕上げたパテです。
The hotel's original pate de campagne marinated with top grade cognac and port wine.

森の奥深くで待っていたのは、秘密の晩餐会。

大切な人にとっておきの持間を過ごしながら、楽しい夜は更けていきます。

An intimate rendezvous reserved for your special ones



Chef's cheese selection

シェフのチーズセレクション

¥5,000

シェフ達が食べごろチーズを厳選しました。

Bespoke cheese selections handpicked by our chefs.

Roast Turkey

ロースターキー

¥20,000

ホテルでローストした絶妙な焼き上がり。

Perfectly succulent and luscious roasted turkey made by the Hotel's culinary team.

Special Homemade Stollen

特製ホームメイド シュトーレン

¥15,000 (限定10個)

厳選ドライフルーツをラム酒でマリネし、アーモンドペーストなどと薄い生地で焼上げ、最高のすましバターをなじませた自慢の一品を特製有田焼の器に入れました。

This limited edition stollen served in an elaborate handmade Aritayaki porcelain box is guaranteed to delight.



Luxury Christmas Hamper – “Journey”

クリスマス パーティーハンパー “JOURNEY”

¥100,000 （限定10個）

今年は「Journey」をテーマに、世界中から集めた美味とホテルオリジナルのパテ、さらにシャンパーニュの最高峰ともよばれるドンペリニオンを旅行鞆に詰め込んだ、ラグジュアリーなクリスマスハンパーをご用意。ホテルメイドの味わいで、華やかなホリデーシーズンをお楽しみください。

Inspired by the theme of travel, The Westin Tokyo has prepared a special luxury trunk case hamper thoughtfully packed with premier champagne and handpicked gourmet delights for a one-of-a-kind gift in this festive season.

- ドン ペリニオン
Dom Pérignon Champagne
- ホームメイド シュトーレン特製
有田焼の器に入れて
Special Homemade Stollen in
Japanese Arita porcelain box
- ホテルオリジナル パテドカンパーニュ
Hotel Original Pate de Campagne
- オーガニック エキストラバージン
オリーブオイル
Organic Extra Virgin Olive Oil
- シェフのチーズセレクション
Chef's Cheese Selection
- スペイン産 ハモンセラノ
Jamón Serrano
- ほうれん草入りタリアテッレ
Spinach Tagliatelle
- ホテルオリジナル パスタソース
(アマトリチャーナ / ボロネーゼ)
Hotel Original Pasta Sauce
(Amatriciana / Bolognese)
- スペイン産 熟成サラミ
Matured Salami
- イタリア産 グリーンオリーブ
Italian Green Olives
- ミントソース
Mint Sauce
- カシスマスタード
Black Currant Mustard
- ズースマスタード
Sweet Mustard
- フルーツブレッド
Fruit Spread

*2週間前までのご予約を承ります。
2-week advanced reservation required

Gingerbread House

ジンジャーブレッドハウス

S size ¥3,800

M size ¥4,800

クリスマス気分を盛り上げる

クッキーにかわいらしく

デコレーションしたお菓子の家。

A dainty gingerbread house
beautifully decorated for the
festive occasion.

*各種クッキーも取り揃えております。
Cookies and other gift
merchandises are available.



ご予約方法 TO ORDER



特設 WEBPAGE

お電話・ご来店・ホテルウェブサイトにて承ります。
Please contact us by phone, at the hotel or reserve
with our online form.

ご予約・お問合せ電話番号
Orders and enquiries

03-5423-7778 (10:00 – 21:00)

販売・お渡し場所
Venue

1F ジンジャーブレッドハウス
1F Gingerbread House

クリスマスケーキコレクション Christmas Cake Collection

ご予約期間 Order Period **11/1 (Fri) – 12/13 (Fri) 18:00**

お引渡し期間 Pickup Period **12/20 (Fri) – 12/25 (Wed) 11:00 – 21:00**

クリスマスブレッド Festive Bakery Delights

ご予約期間 Order Period **11/1 (Fri) – 12/13 (Fri) 16:00**
4日前までのご予約を承ります
4-day advanced reservation required

お引渡し期間 Pickup Period **12/1 (Sun) – 12/25 (Wed)**

クリスマスハンパー Christmas Hampers

ご予約期間 Order Period **11/1 (Fri) – 12/10 (Tue)**
2週間前のご予約を承ります
2-week advanced reservation required

お引渡し期間 Pickup Period **12/1 (Sun) – 12/25 (Wed)**

クリスマスギフトアイテム Christmas Gifts Items

ご予約期間 Order Period **11/1 (Fri) – 12/13 (Fri)**
10日前のご予約を承ります
10-day advanced reservation required

お引渡し期間 Pickup Period **12/1 (Sun) – 12/25 (Wed)**

*表示金額は全て税別となっております。All prices are subject to applicable consumption tax.

クリスマス スペシャル FESTIVE SPECIALS

FLOOR	Venue	Menu	Price	Reservations and Enquiries
22F		クリスマスディナー Christmas Dinner	¥19,000 ～	03-5423-7777
		クリスマスカクテル Christmas Cocktails	¥2,000	03-5423-7283
		クリスマスコース Christmas Course Menus	¥25,000～	03-5423-7790
4F		ロマンスノエル ～天使からの贈り物～ Festive Spa Treatment	¥34,000	03-5423-7002
2F		各 クリスマスコース Christmas Course Menus	¥19,000 ～	03-5423-7787
1F		クリスマスアフタヌーンティー Christmas Afternoon Tea	¥4,000	03-5423-7287
		クリスマスカクテル Christmas Cocktails	¥2,000	03-5423-7285
		クリスマスブッフェ Christmas Buffet	ランチ ¥5,500 (お子様¥2,800) ディナー ¥9,300 (お子様¥4,500)	03-5423-7778

*表示金額は別途消費税、サービス料がかかります。All prices are subject to applicable consumption tax and service charge.

宿泊プラン FESTIVE STAY PLAN

クリスマスディナー宿泊プラン
Christmas Dinner Package 1泊1室 ¥50,000～

クリスマスケーキ宿泊プラン
Christmas Celebration Package 1泊1室 ¥35,000～

お部屋でセレブレーション “モエ・エ・シャンドン”のフルボトル付き、
デラックスルームまたは高層階エグゼクティブルームでの宿泊プラン。
ご予約・詳細 | TEL. 0120 142 536 or westin-tokyo.co.jp



*表示金額は別途消費税、サービス料、宿泊税がかかります。
All prices are subject to applicable consumption tax, service charge and accommodation tax.

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。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. All content may change without notice.

Please contact each restaurant or visit our website for opening hours and the latest information.