

THE WESTIN TOKYO  
SEASONAL NEWS  
AUTUMN 2019  
September–November

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.

25<sup>th</sup>  
ANNIVERSARY

# THE WESTIN TOKYO 25TH ANNIVERSARY

25周年を迎えた、晴れやかな秋  
CELEBRATING 25 YEARS OF WELL-BEING

2019年、わたしたちウェスティンホテル東京は10月14日に創業25周年を迎え、さらなる希望と感動にあふれる新しい時代へと歩みを進めます。四半世紀にわたりご愛顧いただいたお客様、共に歩んできた恵比寿のコミュニティ、そしてパートナーやアソシエイトの皆様にご心より御礼申し上げます。

1994年、至高のホスピタリティをコンセプトとした日本における外資系ラグジュアリーホテルの草分けとして誕生したことを私たちは誇りに思っています。お電話ひとつで滞在中のあらゆるご要望にお応えする業界初「サービスエクスプレス」をはじめ、究極の眠りを追求したウェスティンホテルを象徴する「ヘブンリーベッド」、「ランウェスティン」のフィットネスプログラム、健康を重視した「イトウェルメニュー」など様々なプログラムとともに、お客様が心から安らぎ、そして活力にあふれ、『最高の自分に出会える場所』となることを私たちはこれからも努力してまいります。

25周年記念プログラムを楽しんでいただければ幸いです。新しい時代に向けて私たちウェスティンホテル東京は、さらに思い出深く美しい歩みをお客様とご一緒できること、スタッフ一同こころより楽しみにお待ちしております。

ウェスティンホテル東京  
総支配人 チャールズ ジャック

2019 is a year of hope and excitement as we step into our new era, as well as celebrating the 25th anniversary of The Westin Tokyo on October 14. We are unable to express our thanks to the highest level it deserves; to all our loyal guests, beloved Ebisu community, supportive partners and dedicated associates; for the tremendous support over the last quarter century.

Back in 1994, we were honored to be one of the very first international hotel chains entering Japan, introducing revolutionary hospitality concepts to the Nation. From our industry-first "Service Express" one-stop solution, to our signature wellness programs - including the iconic Westin Heavenly Bed, runWESTIN fitness program and nutritious Eat Well menu selections - our commitment has always been to empower our guests to rise to the occasion, and to be at their very best selves on the road and when they stay with us.

We hope you do enjoy our celebration programs, and also all look forward to the pleasure of welcoming you to The Westin Tokyo; to craft beautiful memories with you in the years to come.

Charles Jack  
General Manager, The Westin Tokyo



25<sup>th</sup>  
ANNIVERSARY

# THE WESTIN TOKYO 25TH ANNIVERSARY PLAN

日頃のご愛顧に感謝を込めて。「25周年記念・特別プラン」をウェスティンホテル東京全館にご用意しました。

Our sincere gratitude for your continued support.

To celebrate, please enjoy our special 25th anniversary plans, across all The Westin Tokyo establishments.



## GRAND CELEBRATION PLAN

グランドセレブレーションプラン



25年の感謝の気持ちを込めて、リムジンでの迎車や特別ディナーなど、25周年記念だけの特典がついた25万円の宿泊プランをご用意いたしました。贅をついた極上の滞在で、思い出深く上質なひとときを。

Experience the best of The Westin Tokyo's quarter century legacy with this special ¥250,000 plan, with a opulent stay at our Imperial or Presidential Suite complete with luxuries such as limousine pick-up service, bespoke amenities and a special dinner menu for your special celebration. Indulge yourself to create an extravagant, lasting memory.

～12.31(Tue) 1泊1室 1 room/night ¥250,000

## HEAVENLY BED COMPLETE SET

「ヘブリーベッド コンプリートセット」



9.1(Sun)～10.14(Mon)

届いたその日から雲の上の寝心地をお楽しみいただけるヘブリーベッド。ベッド本体とベッドのセットを25周年の特別価格でご用意。

Bring the signature Westin Heavenly Bed experience home with a limited time 25% savings for the complete Heavenly Bed collection.

シングルセット ¥379,375(税別)～ Starting from ¥379,375 (Single size, tax excluded)  
※通常価格502,500円(25%OFF) ※各サイズのセット価格はお問い合わせください

お問い合わせ ホテルリテール課 For inquiries or purchase  
Phone : 03-5423-7627 E-mail : logoshop.tokyo@westin.com



## SPECIAL TASTING SETS

スペシャルテイastingセット

### WHISKY FLIGHT

ウィスキーフライト

25周年にちなみ、25年熟成の入手困難なウィスキー 5種類を特別価格でご提供いたします。5種類からお好みをお選びください。

25 years of The Westin Tokyo, and 25 years of whisky. Our celebrated whisky collection contains five very rare, 25-year aged whiskies. Savour and compare them at a special anniversary price this autumn.

9.1(Sun)～10.14(Mon)

「山崎25年」「白州25年」「倉吉25年」「オルトモア25年」「デュワーズ25年」

Yamazaki 25 | Hakushu 25 | Kurayoshi 25 | Aultmore 25 | Dewar's 25  
1種類 ¥2,500、3種類 ¥7,000、5種類 ¥11,000

Price: ¥2,500 for 1 type, ¥7,000 for a selection of 3, ¥11,000 for a selection of 5

※稀少なウィスキーのため、10mlのご提供となります。

お問い合わせ The Bar Phone : 03-5423-7285

### AROUND THE WORLD OF CRAFT GIN

クラフトジンワールドフライト

受賞歴のある最高品質のクラフトジンと話題のジャパニーズクラフトジン、合計8種類がエントリー。お選びいただいた3種類を特別価格でご提供いたします。

Meet our latest all-star selection of premium gins featuring award-winning, internationally renowned craft gins and Japanese craft gins which are shaking up the scene. Those looking to delve into this world can opt for a tasting set of three, with a special price to match the occasion.

9.1(Sun)～10.14(Mon)

「ヘンドリックスジン」「モンキー47」「バスタブジン」

「桜尾ジン」「季の美」「六」「コマサジン」「油津吟」

Hendrick's Gin | Monkey 47 | Bathtub Gin |

Sakurao Gin | Ki No Bi | Roku | Komasa Gin | Yuzugin

3種類 ¥2,500 Price : ¥2,500 for a set of three

お問い合わせ The Compass Rose Phone : 03-5423-7285

25周年にちなんで。レストラン・バー全店、ディナータイムのご飲食を25%OFFでご提供

Special 25th Anniversary Dining Campaign

Enjoy 25% savings at dinnertime at all The Westin Tokyo restaurants and bars

9.1(Sun)～10.14(Mon)

【対象店舗】ザ・テラス、舞、龍天門、ピクチャーズ、恵比寿、コンパスローズ、ザ・バー、ザ・ラウンジ  
Participating venues: The Terrace, Mai, Ryutenmon, Victor's, Yebisu, The Compass Rose, The Bar, The Lounge

- 17:00以降のご入店で、コース・単品、ドリンク類も含むすべてのご注文に適用。
- 1日につき、1店舗1回のご来店に適用。同日、別店舗へのご来店も適用。
- お会計総額の25%割引(税・サービス料は別途)。  
他の割引、特典との併用不可。イベントや特別プランメニューは適用外。
- ザ・バーとコンパスローズの25周年テイastingセットは適用外。
- ご予約は各レストランで承ります。
- ※満席の場合もございますので、ご予約をおすすめいたします。

\*The offer is valid from 5pm, for course menus, a la carte, and drink orders. \*The offer is available once per day per restaurant (per party). Visiting multiple venues in the same day is possible. \*25% is deducted from the final price (service and tax charged separately). Not valid in combination with other discounts or coupons. Events and special menus are excluded from this offer. \*Not applicable to The 25th anniversary tasting sets at The Bar and The Compass Rose. \*Please reserve at each restaurant individually. \*Reservations are recommended, as there may be times when the restaurants are fully booked.

スペシャルなオイルで  
ワンランク上のトリートメント体験

Sophisticate your treatment with a bespoke treatment

Le Spa Parisien

スパ  
ル・スパ・パリジエン

Spa  
LE SPA PARISIEN  
03-5423-7002



SPA PLAN

スパプラン

『ル・スパ・パリジエン』1番人気の筋膜セラピーを、特別なアロマオイルを使った癒しのボディプランとしてご用意しました。筋肉や細胞を覆っているコラーゲン繊維である筋膜を引き延ばし、お身体の可動域を広げ、全身(腹部を除く)のコリをほぐしていきます。通常メニューでは使用しない【ホットモデリングオイル】は、独自の特殊な配合で全身に温かく深く浸透し、滞った毒素や過剰な水分を外へと流してくれます。期間限定ホットモデリングオイルセット販売中 ¥7,992(税込み); 通常価格¥11,016) ※無くなり次第終了

Our most popular spa treatment, the healing body plan, has been renewed with the addition of a special oil component. The treatment stretches the fascia, a collagen-covered layer of fibrous tissue that coats both muscles and cells, plus widens the body's range of motion, and loosens the whole body (except for the abdomen). Here, we will use a special oil, or hot modelling oil, in addition to the usual treatment plan. Created with a unique formula, this oil is known to penetrate deeply into the skin, letting out toxins and excess water in the process. Designed for fatigue recovery, relaxation and skin beautifying, it's a special all-in-one plan.

9.1 (Sun)~10.14 (Mon)

90分 ¥24,750(税込み) ※通常価格¥33,000 25%OFF

- ①ファッシャボディワーク 90分→お腹を除く全身の筋膜トリートメント
- ②トリートメント前後にアクアエリア(温浴施設)の利用可能

90 minutes ¥24,750 (Tax included)

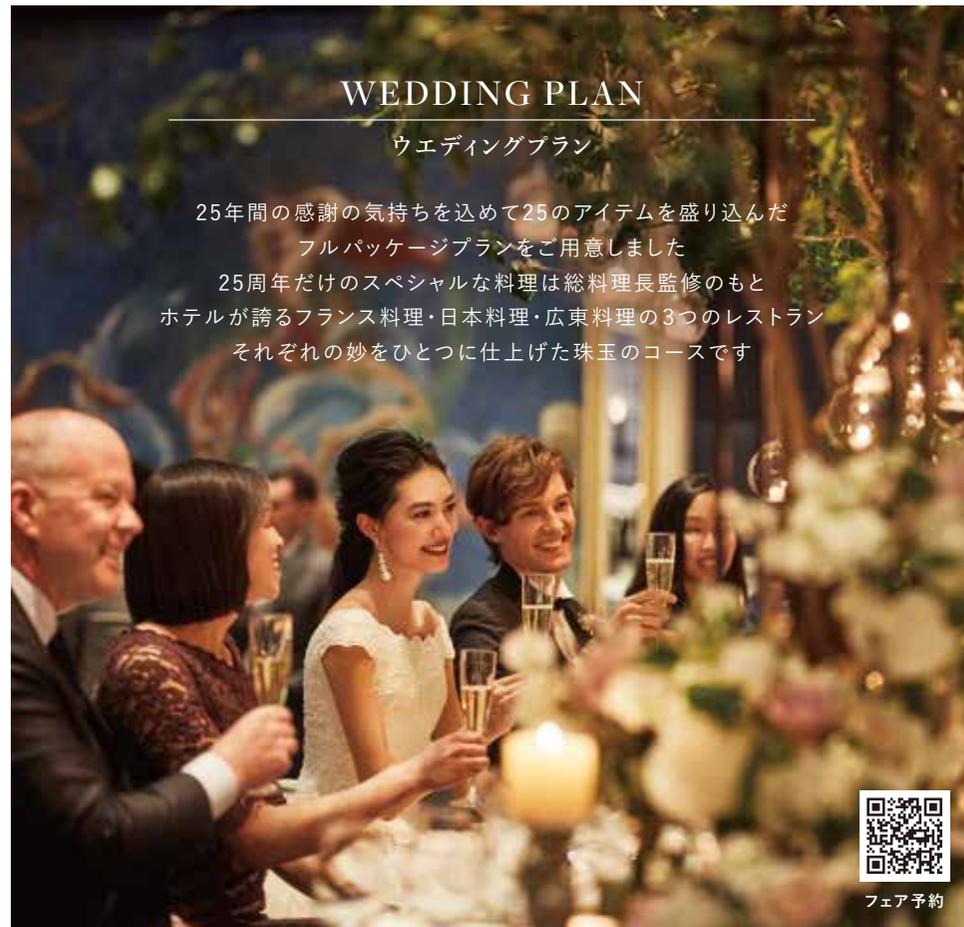
- ① Fascia body work 90min → treating the full-body upper muscle tissue, excluding the abdomen area
- ② Access to Aqua area (sauna facilities) pre- or post-treatment



WEDDING PLAN

ウエディングプラン

25年間の感謝の気持ちを込めて25のアイテムを盛り込んだフルパッケージプランをご用意しました  
25周年だけのスペシャルな料理は総料理長監修のもとホテルが誇るフランス料理・日本料理・広東料理の3つのレストランそれぞれの妙をひとつに仕上げた珠玉のコースです



フェア予約



[プラン料金] 40名様 ¥2,087,000 (税・サービス料込み)  
1名様追加料金 ¥29,500

[期間] 2019年10月1日から2020年3月31日までのご婚礼  
[内容]

- ・お料理(25周年記念のスペシャルコース)
- ・お飲物(乾杯用シャンパン含む)
- ・フリードリンク(乾杯用シャンパン以外)
- ・ウエディングケーキ等 25アイテム

25<sup>th</sup> ANNIVERSARY PLAN 特典

- ・挙式当日の新郎・新婦様のご宿泊ご招待
- ・結婚1周年記念ディナーご招待
- ・クラブマリOTT1年間の会員特典 他



ウェスティンホテル東京ウエディング公式Instagram @westintokyoweddings

ウエディングのご予約・お問い合わせ Phone : 03-5423-7700 平日11:00-20:00/土日祝9:00-19:00

公式Instagram

# A TASTE OF AUTUMN

テイスト オブ オータム

## 秋の実りの晚餐会

An autumn harvest dinner

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

旨味の詰まった秋の実りに、キャビア、フォアグラなど高級食材を絶妙に取り合わせました。最上階の瀟洒な空間で、秋にしか味わえない至福のフランス料理をご堪能ください。

9.1 (Sun) ~ 11.30 (Sat)

ランチ Lunch ¥2,950 ~ デイナー Dinner ¥6,750 ~ ※写真はディナーコースCのメニューとなります \*Image: Dinner Course C

Autumn heralds the new harvest, with such gourmet delicacies such as caviar and foie gras supplementing the bounty. Enjoy this one-of-a-kind French dinner showcasing the best of the season, with the elegant, top-floor restaurant as the perfect backdrop.

「ベル・エポック」が華開く、特別な秋の夜

An evening to celebrate the Belle Epoque

# CHAMPAGNE DINNER

シャンパーニュディナー



エミール・ガレの描くアネモネのボトルが印象的な名門シャンパーニュ「ペリエ・ジュエ」5種が登場。総料理長による究極のフレンチ、ゲストスピーカーのお話とともにご堪能ください。

11.15 (Fri) ペリエ・ジュエ Perrier-Jouët ¥22,000

受付開始 18:30 開宴 19:00 Reception 18:30 Dinner 19:00  
詳細はお問い合わせください Please contact Victor's for details.

These stunning bottles of champagne were the result of a collaboration between famed champagne house Perrier-Jouët and glass artist Émile Gallé nearly a century ago. Decorated with white Japanese anemones, they are a sight to behold. At the Westin Tokyo, you can enjoy five different styles from this special line-up, with a guest speaker and exquisite French cuisine by our executive chef rounding out the evening.

豪華な広東料理で楽しむ、長崎の味覚

Cantonese cuisine, inspired by Nagasaki

# NAGASAKI FAIR

長崎フェア

龍天門

RYUTENMON

広東料理  
龍天門

Cantonese Restaurant  
RYUTENMON

03-5423-7787



円満な日々を叶える、  
中秋節の祝い菓子「月餅」

An auspicious treat for harmony  
and family reunion

## RYUTENMON ORIGINAL MOONCAKES

龍天門オリジナル月餅

小豆餡の中に月に見立てた栗を入れた月餅と、ドライフルーツを混ぜた蓮の実餡に杏子を入れた月餅の2種類をご用意しました。伝統製法でひとつひとつ丁寧に手作りする自信作です。

In honour of the Mid-Autumn Festival, taste our two different mooncake interpretations: one with azuki bean paste and a chestnut to resemble the moon; one with lotus paste mixed with dried fruits and apricot. They are an innovative take on the classic, made with the utmost precision of the traditional techniques.

¥2,700 限定300セット(2個入り)

予約受付期間8.12(Mon) - 9.10(Tue)

お引渡し期間8.15(Thu) - 9.13(Fri) 11:30-21:00

3日前までのご予約が必要となります

¥2,700 Limited box set (300 sets, 2 pieces per box)

Reservations: 8.12(Mon) - 9.10(Tue)

Pick up period: 8.15(Thu) - 9.13(Fri) 11:30-21:00

Please reserve at least three days in advance

Please contact Ryutenmon for more details.

ご予約・お問い合わせ Phone: 03-5423-7787

対馬海峡の新鮮な海鮮、おだやかな大自然が育んだ長崎和牛。龍天門総料理長 和栗邦彦自らが吟味した長崎各地の旬の食材を趣向に満ちた広東料理に仕立てました。様々な長崎の味覚を豪華なコースでご堪能ください。

Seafood straight from the bountiful Tsushima Strait, Nagasaki wagyu from cattle reared in the wide, open meadows...

Executive chef Kunihiko Waguri has taken the best of autumnal produce from Nagasaki, and used it as the base for Ryutenmon's premium Cantonese cuisine. Taste the flavours of Nagasaki with a Chinese touch through several course menus.

9.1(Sun)~9.30(Mon)

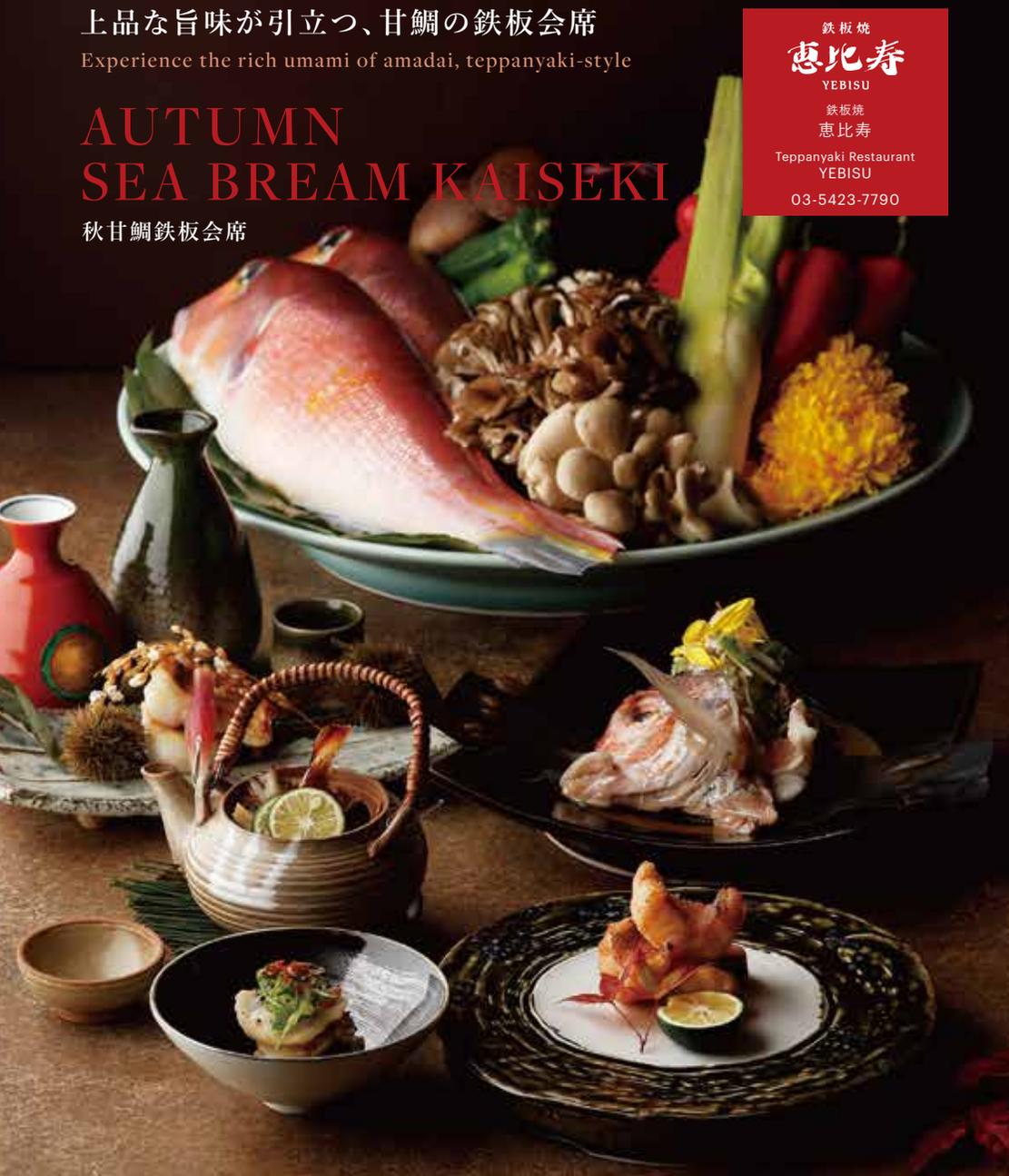
ランチ Lunch ¥8,000 ディナー Dinner ¥16,800

上品な旨味が引立つ、甘鯛の鉄板会席  
Experience the rich umami of amadai, teppanyaki-style

# AUTUMN SEA BREAM KAISEKI

秋甘鯛鉄板会席

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



目の前の鉄板の上で華麗な手さばきにより調理される旬の甘鯛と秋の食材と、特撰「恵比寿牛」のステーキも堪能いただく至福のコースです。

9.1(Sun)~10.31(Thu) ディナー Dinner ¥26,250

Seasonal amadai (tilefish), prepared right before you on the countertop hot plate by our teppan-masters. Add in a steak of exquisite Hida beef, and your luxurious evening is set. Enjoy all of this with our special teppanyaki kaiseki course.



香ばしさも美味のうち、  
特撰「飛騨牛」ステーキの朴葉味噌添え  
Exquisite in aroma and flavour: Hida beef with hoba miso

## HIDA BEEF

飛騨牛セット&コース

焼きたての飛騨牛のステーキを飛騨高山の名物、朴葉味噌でお召上がりいただきます。飛騨牛の濃厚な甘味、とろける食感とともに上質な香ばしさも楽しむ、贅沢な秋をご堪能ください。

Meat the way you've never had it: prime Hida beef from Hida, Takayama, just from the grill, eaten with magnolia leaves grilled with miso paste and Welsh onions. The combination of the succulent Hida beef and the aroma of the miso-grilled magnolia leaves signals a luxurious autumn.

9.1(Sun)~11.30(Sat) ディナー Dinner 飛騨牛セット Set ¥25,000 飛騨牛コース Course ¥32,000

# PREMIUM CHESTNUT COCKTAIL

プレミアムマロンカクテル

*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



## ひと口ごとに秋が広がる、栗のカクテル

Chestnut cocktail: a mouthful of autumn

モンブランを思わせるデザートのようなカクテルと香ばしい栗の風味を生かしたマティーニの2種をご用意しました。東京のきらめく夜景を眺めながら、大人の秋をお楽しみください。

Let your senses take in autumn in its entirety, with these two chestnut-based, stylish cocktails. Indulge in a cocktail reminiscent of a mont blanc dessert, or savour a martini full of the aroma of chestnuts.

9.1(Sun)~10.31(Thu)

(左から)チェスナッツ マティーニ モンブランブラン 各種 Each ¥1,900  
(From left) Chestnut Martini, Mont Blanc Blanc

# DESSERT COCKTAILS

デザートカクテル

THE BAR

エグゼクティブバー  
ザ・バー

Executive Bar  
THE BAR  
03-5423-7285



## かぼちゃ、栗、巨峰。実りの秋がカクテルに到来

Seasonal produce reimagined in cocktail form

巨峰オールドパル、栗カクテル、かぼちゃカクテル。美味しい秋の実りを巧みに使ったデザートカクテルが登場します。秋色に染まったガーデンの美しい景色とともに、ロマンティックなひとときをお過ごしください。

Cocktails with pumpkin, chestnut or kyoho grapes - certainly not your average nightcap. Celebrate autumn with these original cocktails, while enjoying the long autumnal evenings.

9.1(Sun)~10.31(Thu)

(左から)グレープオールドパル、マロンアレクサンダー、パンプキンプディング 各種 Each ¥1,800  
(From left) Grape Old Pal, Marron Alexander, Pumpkin Pudding

## 秋の夜長にふわさしい、ウイスキーの名作

Languish in the autumn night, prime whisky in hand

“樽のパイオニア”“完璧すぎるウイスキー”と評される「グレンモーレンジ」5種。すべてのシングルモルトの原点「ザ・グレンリベット」4種。秋の夜長に傾けたいウイスキーの名作をセレクトしました。

Glenmorangie: considered the “pioneer of the barrel” and “a whisky that is too perfect”, The Westin Tokyo is serving up five different types from this acclaimed distillery, plus another four varieties of The Glenlivet, known as the origin of the single malt. Spending an autumn evening has never been more soothing.



## GLEN MORANGIE

グレンモーレンジ

9.1(Sun)~10.31(Thu)

(左から From Left)  
グレンモーレンジ ラサンタ Glen Morangie Lasanta  
¥32,000(Bottle) ¥1,900(Glass)  
グレンモーレンジ オリジナル Glen Morangie Original  
¥33,000(Bottle) ¥1,700(Glass)  
グレンモーレンジ アルタ Glen Morangie Alta  
¥42,000(Bottle) ¥2,400(Glass)  
グレンモーレンジ シグネット Glen Morangie Signet  
¥65,000(Bottle) ¥3,750(Glass)  
グレンモーレンジ 18年 Glen Morangie 18y  
¥53,000(Bottle) ¥3,000(Glass)

## THE GLENLIVET

ザ・グレンリベット

### THE BAR

エグゼクティブバー  
ザ・バー

Executive Bar  
THE BAR

03-5423-7285



10.1(Tue)~11.30(Sat)

ザ・グレンリベット ナデューラ ファーストフィル セレクション  
The Glenlivet Nadurra First Fill Selection ¥35,000(Bottle) ¥2,000(Glass)  
ザ・グレンリベット ナデューラ オロロン The Glenlivet Nadurra Oloroso ¥35,000(Bottle) ¥2,000(Glass)  
ザ・グレンリベット ナデューラ ピーテッド The Glenlivet Nadurra Peated ¥35,000(Bottle) ¥2,000(Glass)  
ザ・グレンリベット シングルカスク2019 The Glenlivet Single Cask 2019 ¥160,000(Bottle) ¥8,600(Glass)

# ABSOLUTELY CHOCOLATE

チョコレート デザートブッフェ

奥深いカカオの香りに包まれる、ラグジュアリーな秋

Add a touch of luxury to the season with the rich aroma of cacao

濃厚にとろけるチョコレートケーキやキルシュの香り豊かなフォレノワール。シンプルな焼き菓子から美しいグラススイーツまで、芳醇で奥深いチョコレートの魅力に酔いしれる秋のひとときを心ゆくまでご堪能ください。9月から3か月間、1か月ごとにメニューを変え、約70種類の多彩なチョコレートデザートをご披露いたします。

From classic baked goods to dainty sweets served in glasses, experience the full breadth of chocolate delight this autumn. For three months from this September, our menu will change monthly, during which you'll be able to enjoy a good 70 different types of indulgent chocolate sweets.

9.2 (Mon) ~ 11.29 (Fri)

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



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



# CHOCOLATE AFTERNOON TEA

チョコレート アフタヌーンティー

スイーツも秋色。

極上のチョコレートスイーツと  
過ごすティータイム

Let your teatime mirror the season,  
with our vivid chocolate afternoon tea

## THE LOUNGE

ロビーラウンジ  
ザ・ラウンジ

Lobby Lounge  
THE LOUNGE

03-5423-7287

秋に恋しくなるスイーツ、それはチョコレート。繊細な味わい、深い香り、なめらかな口どけ、チョコレートのさまざまな魅力を堪能できるスイーツがティースタンドを飾ります。今年は3ヵ月間ご提供いたします。

Chocolate: everyone's favourite autumnal treat. Sweet yet not overpoweringly so, rich aromas, and a smooth finish - sample various chocolate-based sweets served on a classic tea stand. With three whole months to enjoy it, there's plenty of time to have it all.

9.1 (Sun) ~ 11.30 (Sat)

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.)

デザートドリンクでくつろぐ、優雅な秋のひととき

Crafted drinks for the season

## AUTUMN DRINKS

オータムドリンク

心身をそっと解きほぐす優しい味わいの「クルミはちみつラテ」、リフレッシュ効果で知られるハイビスカスを使った、すっきりした味わいの「ローズハイビスカスティー」。秋らしい彩りの2種をご用意しております。

Sip on our Rose Hibiscus Tea, made with refreshing hibiscus. For those looking for something creamier, opt for our gentle Walnut Honey Latte, perfect to settle down with in a breezy afternoon.



9.1 (Sun) ~ 11.30 (Sat)

各種 Each ¥1,400

(写真左から) クルミはちみつラテ、ローズハイビスカスティー (From left) Walnut honey latte, Rose hibiscus tea

秋の実りを囲む、ハロウィンパーティー

Trick and treat yourself into autumn with a Halloween party

# HALLOWEEN DINNER BUFFET

ハロウィンディナーブッフェ

ザ・テラスで、ひとクラス上の美味しいハロウィンパーティーはいかがでしょう。かぼちゃを主役に、秋の実りをふんだんに使った料理をご用意しています。

How about celebrating Halloween with a whimsical party this year? The Terrace has a selection of classic Halloween staples, made with seasonal produce and of course, lots of pumpkins.

10.25 (Fri) ~ 10.31 (Thu)

・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

  
**THE TERRACE**  
ザ・テラス  
International Restaurant  
THE TERRACE  
03-5423-7778



# THANKSGIVING BUFFET

サンクスギビングブッフェ

サンクスギビングの定番料理、クランベリーソースを添えた「ロースターキー」をメインに、秋の味覚をバラエティ豊かにご提供します。

Celebrate Thanksgiving the classic way, with the traditional roast turkey served with a side of cranberry sauce as the centerpiece, plus all the trimmings to show off the best of the harvest.

11.11 (Mon) ~ 11.24 (Sun)

・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



# HALLOWEEN SWEETS

ハロウィンスイーツ

ハロウィンらしいデコレーションが可愛い、かぼちゃを使った華やかなスイーツ3種が登場します。写真左から、パンプキンクリームパイ、かぼちゃのプリン、ミルクチョコレートとかぼちゃのムース。

Welcome All Hallow's Eve with these cute-meet-scary, pumpkin-based Halloween treats. Choose from (from left) a pumpkin cream pie, pumpkin pudding, or a sumptuous milk chocolate and pumpkin mousse.

10.26 (Sat) ~ 10.31 (Thu)

各種 Each ¥620~

**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

# MATSUBAGANI KAISEKI

松葉蟹会席



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

## 極上の松葉蟹を味わい尽くす、至極の会席

Savour an extravagant kaiseki course with snow crab

日本料理は食材が命。食材の最高の状態にこだわる料理長 岩根和史が自ら山陰の漁港をめぐり、信頼できる漁師が厳選した松葉蟹のみを直送。極上の松葉蟹ならではの繊細な甘みと芳醇な香りを贅沢な会席でたっぷりご堪能ください。

The soul of Japanese cuisine is its produce. Executive Chef Kazushi Iwane specialises in using this superb produce, and personally travels to the port of San'in to procure the best snow crabs of the season. Spend a sophisticated evening with this luxurious kaiseki course, during which you can enjoy the delicate aroma and slight sweetness of the prized crustacean.

11月入荷次第～

会席コース Kaiseki course ¥35,000



## FUGU KAISEKI

河豚会席

てっさ(お造り)、唐揚げ、てっちり(鍋)、雑炊…。河豚の王様トラフグの旨味をさまざまな調理法でご堪能いただく究極の河豚会席です。炙った河豚のヒレを熱燗に入れたひれ酒もご用意しています。

Sashimi, karaage, nabe hotpot, congee... The possibilities to enjoy the umami of fugu are endless with this special fugu kaiseki course. Complement the experience with some hirezake, hot sake served with the fin of a fugu for added aroma and taste.

11.1(Fri)～2.29(Sat) 会席コース Kaiseki course ¥30,000 アラカルトもご用意しております。A la carte is available.



## MATSUTAKE MUSHROOM KAISEKI

松茸会席

選び抜いた松茸の芳醇な香りと食感とともに、深まる日本の秋をご堪能ください。

Enjoy the best of autumn in Japan with an immaculate kaiseki course with matsutake mushrooms, all carefully selected for the occasion.

\*松茸会席の実施は、新鮮な松茸の入荷次第となりますのでお問い合わせください。  
\*This course may not be available due to market conditions of fresh Matsutake mushrooms. Please contact MAI prior to your visit.

# WINTER COCKTAILS

ウィンターカクテル

純白の雪を想わせる、  
ロマンティックな冬のカクテル

Prepare for winter with these romantic, snow-white cocktails

*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



降り積もる雪をイメージした、クリーミーでスイートなカクテル2種をご用意しました。イルミネーション輝く冬の夜景を楽しみながら、ロマンティックなひとときをお過ごしください。

Inspired by the falling snow, The Compass Rose has two special creamy and sweet cocktails this season. Take in the beautiful sights of the illuminated streets while sipping a cocktail in an intimate setting - it's the ultimate romantic night out.

11.1 (Fri) ~ 12.31 (Tue) (左から) Snow on the ground, Winter Hopper 各種 Each ¥1,900



THE BAR

エグゼクティブバー  
ザ・バー

Executive Bar  
THE BAR

03-5423-7285

華やぐシーズンを彩る、  
ストロベリーとシャンパーニュのカクテル

Dazzle yourself this autumn with our strawberry-champagne cocktails

# CHAMPAGNE COCKTAILS

シャンパンカクテル

刻みイチゴをあしらった愛らしい「ストロベリーベリーニ」、甘酸っぱく口当たりのよい「ストロベリーフレンチ75」の2種をご用意。きらめくイルミネーションに心躍るシーズンにふさわしい、華やかなカクテルです。

Enjoy strawberry two different ways, with our Strawberry Bellini, made with diced strawberry, or our special sweet and sour Strawberry French 75. Drinks that are just as dazzling as the illuminations popping up around town.

11.1 (Fri) ~ 12.31 (Tue) (左から) ストロベリーフレンチ75 ストロベリーベリーニ 各種 Each ¥2,000  
(From left) Strawberry French 75, Strawberry Bellini

りんごの美味しさにときめく、  
秋の定番、贅沢なアップルパイ

Bite into a classic apple pie, full of the season's sumptuous fruit

## SIGNATURE APPLE PIE

アップルパイ

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  
03-5423-7778



毎年秋に登場する、大人気のボリュームなアップルパイ。その美味しさの秘密は、一面だけをソテーした角切りりんご。ひとくち頬ばれば、旬のりんごのジューシーな食感と甘くソフトな食感を同時に味わえる、新鮮な味わいの逸品です。

¥620

Autumn at The Westin Tokyo means the return of our ever-popular, voluminous apple pie. The secret to its deliciousness? Diced apples which have been sauteed on one side only. In one bite, you can taste the full juiciness and soft sweetness of ripe seasonal apples. It's a Westin classic.

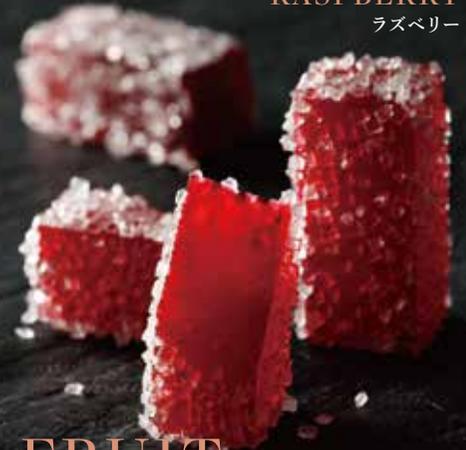
## COCONUT ANANA

ココナッツアナナ



## RASPBERRY

ラズベリー



## PÂTE DE FRUIT

パート・ド・フリュイ

お菓子の宝石。手作りの華麗なフルーツゼリー

The crown jewel of sweets: glistening, hand-crafted fruit jelly



## PASSION FRUIT

パッションフルーツ



## KIWI MUSCAT

キウイマスケット

パート・ド・フリュイは、1粒に旬のフルーツの旨みを閉じ込めた高級ゼリー。皮も含めたフルーツの持つ味わいをまるごと楽しんでいただけるよう、ペストリーキッチンで時間をかけて丁寧にお作りしています。全13種類、日持ちのする、手みやげに最適なスイーツです。

各種 Each ¥800

Pâte de fruit is an exquisite jelly that manages to capture the full flavour of seasonal fruit in a single slice. To capture maximum flavours, from flesh to peel, the pastry kitchen team spends several hours crafting these jewels. With its long shelf life, it's a perfect souvenir.

クリスマスシーズンの幕開け

11.2~  
(Sat)

Counting down to the Festive Season



素敵なクリスマスの夜をひとときわ輝かせる、新たなクリスマスツリーとデコレーションが登場し、皆様のウィンターホリデーシーズンを一層盛り上げます。  
新年に向けて、喜びあふれる優美なイベントを多数ご用意しておりますので、お楽しみに。

Celebrate with us as we unveil the all new Christmas wonderland at The Westin Tokyo this festive season.  
Stay tuned for our array of joyous activities and heart-warming delicacies to welcome the new year ahead!

※詳細は決まり次第フェイスブック及びインスタグラムにてお知らせします。

\*Follow us on Facebook and Instagram for latest events and promotion schedules.

会員制プログラム「マリオット 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「マリオット 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。マリオット 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  
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
ディナー / Dinner	11:00~16:00
	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

03-5423-7778