

日本料理「舞」、広東料理「龍天門」、宴会洋食の競演 新作「おせち三段重」を販売

繊細かつ華やかなホテルならではの祝い料理で新しい年の幕開けを

ウェスティンホテル東京（東京都目黒区 総支配人 チャールズ・ジャック）は、2021年の正月に向けて、ホテルの日本料理レストラン、広東料理レストラン、そしてバンケット洋食セクションによるおせち料理を一段ずつ詰めた特製の「おせち三段重」を数量限定でご用意いたします。

日本料理「舞」、広東料理「龍天門」、バンケットの各料理長が丹精を込めて作る縁起よく華やかな料理を一段ずつ重ねた三段重。一の重は厳選した素材と技で美しく繊細に仕上げた伝統的なお節を、二の重の広東料理は鮑やズワイ蟹爪などの海鮮に肉や野菜料理を惜しみなく詰め合わせました。三の重には、フォアグラやキャビアが眼にも舌にも豪華な洋食が並びます。

ホテルならではの祝い料理の競演で新年を寿ぐ特別な時間をお楽しみください。



ウェスティンホテル東京特製 和洋中の「おせち三段重」

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600
www.westintokyo.com

ウェスティンホテル東京 おせち三段重

予約期間： ~2020年12月10日(木)

お受け取り日： 2020年12月31日(木)

時 間： 11:00~21:00

場 所： ペストリーブティック「ウェスティン デリ」(1F)

価 格： ¥30,000 (税別)

販 売 数： 50 個限定

予約方法： 「ウェスティン デリ」店頭、またはお電話 (03-5423-7865)

内 容：

日本料理 舞

- ①丹波黒豆蜜煮 金箔
- ②紅白脛 数の子 酢蛸 つくばね
- ③鮭昆布巻き 手毬麩
- ④鶏松風焼き 鰻八幡巻き 干し柿バター
- ⑤才巻海老の八つ橋 唐墨奉書
- ⑥栗きんとん 金柑蜜煮
- ⑦鶴の子芋 亀南瓜 鶴長芋 梅人参 梅麩
- ⑧イクラ塩漬け 伊達巻き 田作り



一の重：日本料理「舞」より

広東料理 龍天門

- ①胡桃の飴炊き
- ②クラゲの湯葉巻き
塩卵入り南瓜とそら豆の寄せもの
- ③白菜と胡瓜の甘酢漬け
- ④蓮根餅 金木犀の香り
- ⑤巻き海老の湯引き 老酒の香り
- ⑥チャーシュー
- ⑦スパイシーチキン
- ⑧鮑のオイスターソース煮込み
- ⑨ズワイ蟹爪の海老すり身包み蒸し



二の重：広東料理「龍天門」より

パンケット洋食

- ①ポークとピスタチオのパテアンクルート
- ②モッツアレラチーズとアメラルビズのカプレーゼ
- ③パストラミチキンとベジタブルピクルス
- ④シュリンプのエスカベッシュ
- ⑤サーモンと真鯛のスモーク
エーディフルフラワーとハーブ添え



三の重：パンケットより

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600
www.westintokyo.com

- ⑥生ハムとサラミ オリーブ
- ⑦蟹と野菜のコンプレッション トマトクーリー
- ⑧フォアグラテリーヌとスモークダック ドライフルーツ
- ⑨帆立貝のムース キャビア添え グリーンハーブソース

ウェスティンホテル東京について

緑豊かな洗練された街、恵比寿に位置するウェスティンホテル東京は、日本を代表するヨーロピアンスタイルのホテルです。ご来館いただくお客様の元気なご滞在をお手伝いするため、心身の安らぎと活力を与える数々の独自のプログラムを提供しております。大きな窓を備えたヨーロピアンスタイルの全客室(438室)には、ウェスティンホテル&リゾートが安眠を追求し、雲の上の寝心地と称される「ヘブンリーベッド」で快適な睡眠をお約束いたします。また、ホテル内には個性豊かな5つのレストランと3つのバー/ラウンジの他、本格的スパ「ル・スパ・パリジエン」では心身のリラクセスに役立つ極上のスパメニューをご提供しております。大理石の大きな柱を特徴とするロビーや館内随所に点在するブロンズ像、絵画、タペストリーなどの数々の美術品はヨーロピアンスタイルをさらに演出しています。ホテルの敷地内には、英国のチェルシーフラワーショーで何度もゴールドメダルを獲得した世界的にも有名な景観アーティスト石原和幸氏デザインによる、都会の中の緑のオアシス「ウェスティンガーデン」があり、四季折々に異なる景観をお楽しみいただけます。

ウェスティンホテル&リゾートについて

ウェスティンホテル&リゾートは、10年以上にわたりホスピタリティにおけるウェルネスの分野を世界で牽引し、ブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Wellを通じ、ゲストが旅行中に旅の疲れを乗り越えられるよう尽力しています。約40の国と地域に225軒以上のホテルやリゾートを展開し、ブランドを象徴し受賞歴を誇るヘブンリーベッド、革新的なギアレンディングプログラムや、ブランドを代表するフィットネススタジオであるWestinWORKOUT™内のTRXのジム設備、美味しく栄養豊富な食事メニューなど、ゲストに幅広いウェルネスサービスをご体験いただけます。詳細については、www.westin.comをご覧ください。また、Facebook (facebook.com/Westin)、TwitterやInstagram (@westin)で最新情報をご案内しています。ウェスティンは、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。

【このリリースに関するお問い合わせ】

ウェスティンホテル東京 マーケティング コミュニケーションズ

TEL: 03-5423-7716 (直通)

海外メディア担当: Henry Cheung E-MAIL: henry.cheung@westin.com

国内メディア担当: 長田 彩子 E-MAIL: saiko.osada@westin.com