

報道関係者各位

ウェスティンホテル東京

2018年2月15日

## 荘厳な“龍の宮殿”で究極の美食体験を 本格広東料理「龍天門」リニューアルオープン ～新料理長・和栗邦彦がもてなす繊細な創作料理を堪能～

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、2018年2月15日（木）、本格広東料理を提供するレストラン、「広東料理 龍天門」をリニューアルオープンいたします。



### 龍天門の象徴 荘厳な空間

リニューアルした龍天門では、中国建築を現代的にしたインテリアを採用しています。龍天門の象徴である個性的な門と中央ホールの天井に広がる龍のモチーフはそのままに、龍天門の本質は大切にしながらも、その他は、金色と紫色を使った漆塗り仕上げの洗練された豪華なインテリアへと生まれ変わりました。

カーペットのダイナミックな雲のモチーフなど、“龍の宮殿”をイメージした荘厳なダイニングホールや、中庭をイメージしたホワイエと、古代中国文化の王宮を思わせる高級感漂う空間でゆったりとお食事をお楽しみいただけます。龍の鱗の

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.westin-tokyo.co.jp

ような金色の装飾が壁に施された気品溢れるお部屋など、個室も多数ご用意しています。

### **最高級の本格的広東料理**

新料理長には、料理人として香港と日本で30年の経験を積み、数々のレストランやホテルで料理長を歴任してきた和栗邦彦が就任します。卓越した才能と創造性が光る、魅力的な創作料理でお客様をもてなします。

メニューは、考案した特製ソースで食す、鮮魚を使った「香港風セイロ蒸し」や「鮑のオープン焼き ポルトガル風」といった伝統的な料理に独自のアレンジを加えた、シェフの才能が光る本格的な広東料理を取り揃えています。豊富な経験と確かな技術で、食材の質感・風味・新鮮さを活かしたメニューをお楽しみください。また、ランチタイムでは、中国現地の飲茶文化で最も本格的なサービススタイルであるワゴンスタイルを採用。古くから続く伝統的なサービスで、出来立ての点心をお客様のテーブルまでお届けします。

「広東料理 龍天門」は、特別な空間と繊細な広東料理で、香港にいるかのような記憶に残る最上級の本格的な美食体験をご提供いたします。



### **【広東料理 龍天門 概要】**

所在地：

〒153-8580 東京都目黒区三田 1-4-1 ウェスティンホテル東京 2F

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (平日) 11:30～16:30 (土日祝)  
ディナー 17:30～21:30

URL：<http://www.ryutenmon.westin-tokyo.co.jp/>

ご予約・お問合せ：03-5423-7787

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.westin-tokyo.co.jp

### <メニュー一例>

#### ■リニューアル記念コース ¥8,000 期間限定 1日20食

- ・アミューズ
- ・焼物の盛り合せ または 点心三種類盛り合せ
- ・ツブ貝 白菜 鶏肉入り蒸しスープ
- ・アワビのオープン焼き ポルトガル風
- ・牛タンの蜂蜜胡椒ソース
- ・干し貝柱 海老 椎茸入り炒飯 蓮の葉包み
- ・マンゴープリンと中国菓子

#### ■睡蓮 ¥18,000

- ・焼き物盛り合わせ
- ・蟹の卵のスープ
- ・北京ダック
- ・アワビのオイスターソース煮込み
- ・イセエビのXOソース炒め
- ・牛サーロインの黒胡椒炒め
- ・スープチャーハン
- ・本日のデザート

#### ■料理長おすすめメニュー

アワビのオープン焼き ポルトガル風 ¥3,600

活イセエビの塩炒め (1匹) ¥4,000

牛タンの蜂蜜胡椒ソース ¥3,600

鮮魚のセイロ蒸し 特製ソース ¥2,800

※コース料理はお二人様より承ります。

※上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。

#### 【龍天門 料理長/和栗邦彦 わぐりくにひこ】

初めて香港を訪れた際、現地で食べたスジアラの蒸し焼きの味と食感に大きく感動し、自身のキャリアをかけて広東料理をマスターすることを決意。香港と日本で料理人として30年の経験を積む。龍天門の新料理長に就任する以前にも、著名なレストランやホテルで料理長を歴任。卓越した才能と創造性は、広東料理への深い情熱に根ざしており、魅力的な創作料理で舌の肥えたお客様にも大変ご満足いただいている。



## 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ッパスタイルのホテルです。ウェスティンのグローバルなブランドミッション“*For a better you.*™”に基づき、ご来館のお客様にご到着時よりもすがすがしい気分でご出発いただきたく、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ッパスタイルの全客室（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ッパ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。

## マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国メリーランド州ベセスダに本社をおき、110か国以上に5,700以上のホテルを擁する世界最大のホテル企業です。マリオットは、次の30のブランド名で、ホテルの運営、フランチャイズ、バケーション・オーナーシップ・リゾートのライセンスを行っています：「ブルガリ・ホテル&リゾート (Bulgari Hotels and Resorts®)」、「ザ・リッツ・カールトンおよびザ・リッツカールトン・リザーブ (The Ritz-Carlton® and The Ritz-Carlton Reserve®)」、「セントレジス (St. Regis®)」、「Wホテル (W®)」、「エディション・ホテル (EDITION®)」、「JWマリオット (JW Marriott®)」、「ラグジュアリーコレクションホテル (The Luxury Collection®)」、「マリオット・ホテル (Marriott Hotels®)」、「ウェスティン (Westin®)」、「ルメリディアン (Le Méridien®)」、「ルネッサンス・ホテル (Renaissance® Hotels)」、「シェラトン (Sheraton®)」、「デルタ・ホテル・バイ・マリオット (Delta Hotels by MarriottSM)」、「マリオット・エグゼクティブ・アパートメント (Marriott Executive Apartments®)」、「マリオット・バケーションクラブ (Marriott Vacation Club®)」、「オートグラフコレクション・ホテル (Autograph Collection® Hotels)」、「トリビュートポートフォリオ (Tribute Portfolio™)」、「デザインホテル (Design Hotels™)」、「ゲロード・ホテル (Gaylord Hotels®)」、「コートヤード (Courtyard®)」、「フォーポイントバイシェラトン (Four Points® by Sheraton)」、「スプリングヒル・スイート (SpringHill Suites®)」、「フェアフィールド・イン&スイート (Fairfield Inn & Suites®)」、「レジデンス・イン (Residence Inn®)」、「タウンプレース・スイート (TownePlace Suites®)」、「ACホテル・バイ・マリオット (AC Hotels by Marriott®)」、「アロフト (Aloft®)」、「エレメント (Element®)」、「モクシー・ホテル (Moxy Hotels®)」、「プロテア・ホテル (Protea Hotels by Marriott®)」。また、同社は多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオットリワード (ザ・リッツ・カールトンリワードを含む)」と「スターウッドプリファードゲスト」を運営しています。詳しい情報、予約は [www.marriott.com](http://www.marriott.com) を、最新の企業ニュースは [www.marriottnewscenter.com](http://www.marriottnewscenter.com) およびツイッター ([@MarriottIntl](https://twitter.com/MarriottIntl)) をご覧下さい。

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.westin-tokyo.co.jp

【本件に関する取材等のお問い合わせ先】

ウェスティンホテル東京

Henry Cheung (海外メディア担当)

ディレクター オブ マーケティング & コミュニケーション

[henry.cheung@westin.com](mailto:henry.cheung@westin.com)

TEL: 03-5423-7716 (直通)

堀越 智子 (国内メディア担当)

アシスタントマーケティングマネージャー

[tomoko.horikoshi@westin.com](mailto:tomoko.horikoshi@westin.com)

TEL: 03-5423-7716 (直通)

ウェスティンホテル東京 PR 事務局 (イニシャル内)

担当：和田・河村・中村・大迫

TEL：03-5572-7306 FAX：03-5572-6065

[westinhoteltokyo@vectorinc.co.jp](mailto:westinhoteltokyo@vectorinc.co.jp)