

## Press Release

2015年11月26日

ウェスティンホテル東京 広東料理「龍天門」  
広東の食の醍醐味を味わう  
「職人たちの食卓 ～香港ローカルフードフェア～」を開催！

ウェスティンホテル東京(東京都目黒区三田 1-4-1/総支配人 チャールズ・ジャック)では、総料理長に陳啓明が就任した広東料理「龍天門」にて、2016年1月4日(月)～1月29日(金)の平日限定で、中国食文化の精髓が感じられる『職人たちの食卓 ～香港ローカルフードフェア～』を開催いたします。

豊富な食材が集まる香港の活気を、ダイナミックに体現する龍天門でご用意する香港ローカルフードは、陳の追及する食の原点でもある、上質な素材を選びすぐり、確かな技術で本場の味覚をそのままに伝える、そして、端材であっても、素材本来の持ち味を生かきするという姿勢を感じていただけます。

今回のフェアを開催するにあたり、10月に就任した総料理長の陳は、「自分の料理の基本はここにある。新しい年を迎え、豪華な料理をたくさん楽しんだ後の、この時期だからこそ提供できるメニューを揃えました。香港の大衆的なご馳走を再現した料理をご用意し、お客様に伝統ある家庭的な味や土着の風味も感じていただきたいと思っています。」と語ります。

また、1月19日(火)および26日(火)には、総料理長の陳が選び抜いた食材とメニューが味わえる『粗菜飯の宴 ～食通の集い～』を開催。料理だけでなく、龍天門オリジナル紹興酒もフリーフローで楽しめます。

食材を生かす工夫にこだわりをもつ陳が、吟味し、素材と調理技術を駆使して創造していく新たな味わいをお楽しみください。

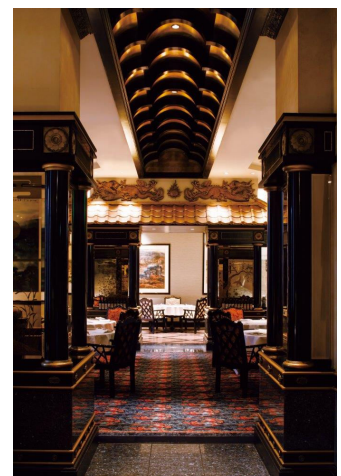


◆ 『職人たちの食卓 ～香港ローカルフードフェア～』

- 日程：2016年1月4日(月)～1月29日(金)の平日限定
- 料金：アラカルト 2,200円
- メニュー 一例：魚くちびる 葱生姜炒め  
豚足のXO揚げ  
鶏脚人参 辛味醤油添え  
鴨手羽先と水かき煮込み  
ラードご飯

◆ 『粗菜飯の宴 ～食通の集い～』

- 日程：2016年1月19日(火)および1月26日(火)の17:30～20:30
- 料金：おひとり様 9,900円
- 場所：広東料理「龍天門」2階
- ご予約・お問い合わせ：広東料理「龍天門」 tel:03-5423-7787



\* 料金には、税金およびサービス料13%が別途かかってまいります。  
\* メニュー内容およびプログラムは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。

## 【広東料理「龍天門」 総料理長 陳啓明 プロフィール】

1952年生まれ。横浜出身の中国人華僑。料理人の家の3代目として、幼い頃より自然に身に付けた伝統的な調理技法と、食材を厳選する確かな目には定評がある。京王プラザホテルの中国料理『南園』にて料理の世界に入り、20年の経験を積む。1991年より、新横浜プリンスホテル『胡弓』の中国料理・料理長としてオープン当初から、高度な技術とオリジナリティあふれる手腕は高い評価を得ていた。その後、1996年にウェスティンホテル東京 広東料理『龍天門』料理長として、長きにわたり、本格広東料理のレストランとして確固たる地位を築いた。2014年には横浜ベイシエラ トン ホテル&タワーズの中国料理・総料理長に、そして2015年10月14日より再びウェスティンホテル東京、広東料理『龍天門』総料理長に就任する。



## 広東料理「龍天門」

黒とゴールドを基調としたエキゾチックな空間の中、伝統的な調理法と本場の味を追求した広東料理をご堪能いただけます。広東の美味を集結したスタイリッシュなひと皿ひと皿が、食の芸術を演出いたします。



# # #

## 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」では心身のリラクク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。

～ 当リリースに関するお問い合わせ先 ～

ウェスティンホテル東京 広報担当 豊嶋晴美

TEL: 03-5423-7740 / FAX: 03-5423-7628 / Email: [haremi.toyoshima@westin.com](mailto:haremi.toyoshima@westin.com)