

## Press Release

2016年2月8日

ウェスティンホテル東京 広東料理「龍天門」  
素材の味を活かす高度な職人技に裏打ちされた本場の味。  
臨場感あふれる「こだわり産地の魚介・鶏・野菜フェア」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)は、2016年3月1日(火)から3月31日(木)の期間、2階にある広東料理「龍天門」にて、食材の味を追求した『こだわり産地の魚介・鶏・野菜フェア』を開催いたします。

その日の朝に水揚げされた三浦半島の漁港から届く、アイナメや金目鯛、イシモチなどの魚介をはじめ、千葉県八千代の契約農家で栽培している小菜苗や芥蘭、芥菜や花苗などの中国野菜、八ヶ岳で育った「龍天門」オリジナルの龍皇赤鶏を、様々な調理法でご提供いたします。専用ワゴンで運ばれるフレッシュな食材を、実際に目で見て、ご自身のお好みでお選びいただけます。

直接、現場に赴き、その目で確かめた素材を率先して使ってきた広東料理「龍天門」総料理長の陳啓明が、お客様の趣向を汲み取り、その日のとっておきの食材で、新しい驚きをお届けいたします。食べ手と作り手とのコミュニケーションが楽しめる『こだわり産地の魚介・鶏・野菜フェア』の詳細は、以下のとおりです。



### ◆ こだわり産地の魚介・鶏・野菜フェア

- 日程：2016年3月1日(火)～3月31日(木)
- 時間：ディナータイム 17:30～21:30
- 場所：広東料理「龍天門」2階
- 料金：お一人様 14,000円 (2名様～) \*税金・サービス料別
- メニュー：

錦繡焼味盤	焼き物入り前菜の盛り合わせ
官燕炖鶏湯	燕の巣入り八ヶ岳地鶏の澄ましスープ
漁港海中寶	本日の漁港より 魚介の炒め物
中臺時蔬菜	八千代産こだわり中国野菜 お好みの調理で
俚仔三崎口	本日入荷の鮮魚 蒸し物、または煮込みで
龍皇鶏両味	龍皇赤鶏二種盛り合せ 白蒸しと香味漬け
魚湯餛飩麵	魚介出汁の特製ワンタン麵
龍天門甜点	本日のデザートプレート
- ご予約・お問い合わせ：広東料理「龍天門」 03-5423-7787 (10:00～22:00)

\* 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。

# THE WESTIN TOKYO

## 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。



### 【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 ホテル& Towers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。



# # #

## 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」、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)