

Press Release

2016年4月22日

ウェスティンホテル東京 鉄板焼「恵比寿」 会席料理と鉄板焼を取り合わせた絶品の美味しさ 新しい鉄板焼のスタイル「のどぐろ鉄板会席」

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5月6日(金)から6月30日(日)の期間中、ホテル最上階に位置する鉄板焼「恵比寿」にて、日本で初めてローマ教皇に献上された石川県能登半島の神子原米^{*注1)}の繊細な旨みと、最高級黒毛和牛「恵比寿牛」の豊かな味わい、そして高級魚として名高いノドグロを楽しめる『のどぐろ鉄板会席』を、ディナータイム限定でご用意いたします。

今回の鉄板会席は、脂がのり、旨みも一層増してくるこの時季ならではの食材、ノドグロをふんだんに取り入れました。季節感あふれる食材とともに、目の前でシェフが鉄板焼で仕上げる、のどぐろの一夜干しや酒蒸し、唐揚げ、そして出汁の味わいがやさしいのどぐろ出汁茶漬けも召し上がっていただけます。

会席料理の季節感もしっかりと表現されている新しいスタイルの鉄板焼『のどぐろ鉄板会席』の詳細は、以下のとおりです。



*注1) 神子原米

石川県羽咋市にある、碁石ヶ峰の急峻な傾斜地に点在する農村集落、神子原地区で栽培されたコシヒカリ。化学肥料で無理に増産せず、昼夜の寒暖の差が激しい地域で、豊富な雪解け水の清流と、特定された美しい棚田で育てられたことが美味しい理由とされています。年間500俵ほどしか採れない希少なお米です。また、平成17年10月21日に、日本で初めてローマ教皇に献上されたお米です。

◆ のどぐろ鉄板会席

- 期間: 2016年5月6日(金)~6月30日(木)
- 時間: ディナータイム 17:30~21:30
- 場所: 鉄板焼「恵比寿」22階
- 料金: 22,750円
- メニュー: 先付 浅利のぬた和え 焼天豆とたたみ鰯
焼物 のどぐろの一夜干し
蒸し物 のどぐろの酒蒸し
揚げ物 のどぐろ唐揚げ
鉄板焼 恵比寿牛 ロースとヒレの食べ比べ
焼野菜
食事 石川県能登半島産 神子原米白飯
または のどぐろ出汁茶漬け
水菓子 フルーツ
- ご予約・お問い合わせ: 03-5423-7790 (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願います。

THE WESTIN TOKYO

鉄板焼「恵比寿」

最高級の黒毛和牛「恵比寿牛」が逸品。熟練のシェフが、ゲストの目の前で厳選した食材を鮮やかな手際で焼き上げる光景は、まさにドラマチック・ダイニング。最高級の恵比寿牛を堪能しながら、空気が澄みきった日には、遠くに世界遺産の富士山をも望む雄大な眺めが窓の外に広がります。



#

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