

【報道関係各位】

ウェスティンホテル東京 鉄板焼「恵比寿」

## Le rouge et le noir

## 赤と黒 食通をも唸らす和牛食べ比べ

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、ホテル最上階にある鉄板焼「恵比寿」にて2017年4月8日より、その希少性が話題の褐毛和牛を味わえる新しいディナー「赤恵比寿牛・黒恵比寿牛食べ比べ」「赤恵比寿牛・黒恵比寿牛コース」をご用意いたしました。

今回、ウェスティンホテル東京 総料理長 沼尻寿夫と鉄板焼「恵比寿」の料理長 斉藤博之が選んだのは、国内で飼育されている和牛約163万頭のうち1%強<sup>※1</sup>という希少な褐毛和牛。宮城県栗原市にある関村牧場から届けられた漢方飼料で育った褐毛和牛の肉は、赤身と脂の絶妙なバランスで肉そのものの味わいを教えてくれる逸品です。

関村牧場で育った褐毛和牛の特長は人も食べられる漢方<sup>※2</sup>を飼料に与えられていることで、その美味しさに、ウェスティンホテル東京の総料理長が生産地まで赴きました。



写真：左から沼尻寿夫、斉藤博之、場長の関村清幸氏



褐毛和牛(提供：関村牧場)

鉄板焼「恵比寿」では2010年に誕生したオリジナルブランドの最高級黒毛和牛「恵比寿牛<sup>※4</sup>」をお客様に提供しています。この希少な褐毛和牛を「赤恵比寿牛」と名付け、双方を美味しさを一度に味わえる稀有な機会を新たに展開してまいります。

※1：独立行政法人 家畜改良センターのデータより

※2：14種類漢方(えごま、桑の葉、蕎麦、クコの実、山査子等)を配合

※3：宮城県産業技術総合センターの試験結果より

※4：のざき牧場(鹿児島県)の協力のもと、独自のブレンド餌で育てたオリジナルブランド牛

「赤恵比寿牛・黒恵比寿牛 食べ比べ」 「赤恵比寿牛・黒恵比寿牛コース」 詳細

期間：2017年4月8日(土)～

	赤恵比寿牛・黒恵比寿牛 食べ比べ	赤恵比寿牛・黒恵比寿牛コース
価格	18,000 円	23,000 円
メニュー	<p>前菜</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和風コンソメ</li> <li>・焼蛸烏賊と新筍の煮物</li> <li>・生湯葉の蓬寄せ</li> </ul> <p>焼き野菜</p> <p>肉料理 食べ比べ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・赤恵比寿牛ロースステーキ 40g</li> <li>・赤恵比寿牛フィレスステーキ 40g</li> <li>・黒恵比寿牛ロースステーキ 40g</li> <li>・黒恵比寿牛ロースステーキ 40g</li> </ul> <p>食事(下記のメニューより <u>1品</u>お選びください)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・神子原米(白飯)</li> <li>・ガーリックライス</li> <li>・海老と梅ちりめんの炒めご飯</li> </ul> <p>味噌汁、香の物</p> <p>季節のフルーツ</p> <p>コーヒーまたは紅茶</p>	<p>前菜</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和風コンソメ</li> <li>・焼蛸烏賊と新筍の煮物</li> <li>・生湯葉の蓬寄せ</li> </ul> <p>シーフード(下記のメニューより <u>1品</u>お選びください)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ロブスターのグリル レモン塩添え</li> <li>・鮑のグリル 青のりソース</li> </ul> <p>焼き野菜</p> <p>肉料理 食べ比べ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・赤恵比寿牛ロースステーキ 40g</li> <li>・赤恵比寿牛フィレスステーキ 40g</li> <li>・黒恵比寿牛ロースステーキ 40g</li> <li>・黒恵比寿牛ロースステーキ 40g</li> </ul> <p>食事(下記のメニューより <u>1品</u>お選びください)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・神子原米(白飯)</li> <li>・ガーリックライス</li> <li>・海老と梅ちりめんの炒めご飯</li> </ul> <p>味噌汁、香の物</p> <p>季節のフルーツ</p> <p>コーヒーまたは紅茶</p>

※税・サービス料別

※メニューは季節により変更される場合がございます。

ご予約・お問合せ：鉄板焼「恵比寿」 03-5423-7790(11:00～22:00)

###

## 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)」、「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 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®)」、「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) をご覧ください。

この件に関するお問合せ

ウェスティンホテル東京

マーケティング部 今井里子／堀越智子／谷口謙一郎

[satoko.imai@westin.com](mailto:satoko.imai@westin.com)

T E L : 03-5423-7716 (直通) F A X : 03-5423-7766