

THE WESTIN TOKYO

SEASONAL NEWS

SPRING 2018

Mar.-May

THE WESTIN
TOKYO

153-8580 東京都目黒区三田1-4-1 Phone: 03-5423-7000

1-4-1 Mita Meguro-ku, Tokyo 153-8580

www.westin-tokyo.co.jp



写真はイメージです。特に指定がない限り、表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。記載内容は予告なく変更になる場合がございます。営業時間・最新の情報は、各レストランまたはホテルウェブサイトにてご確認ください。

Images are for illustrative purposes only. Prices are subject to tax and service charge unless otherwise stated. All content may change without notice. Please contact each restaurant or visit our website for opening hours and the latest information.

THE WESTIN
TOKYO

春の景色を味わう、至福のひととき

A Taste of Spring

YOZAKURA KAISEKI

夜桜会席

旬を迎えた海の幸、野山から届いた春の息吹を洗練を極めた会席で。ご卒業、ご入学などお祝いの宴にもふさわしい、春ならではのあでやかなお料理をお楽しみください。

MAI is proud to present a refined “Kaiseki” course reflecting the springtime splendor, incorporating seasonal specialties from the mountains and the sea. Perfect for special occasions such as school admission or graduation celebrations.

3.1 (Thu) ~ 4.8 (Sun) ディナー Dinner ¥15,000



日本料理
舞

Japanese Restaurant
MAI

03-5423-7781

春爛漫、旬三味のお弁当

“Bento” course full of seasonal treats for Spring

HANAMI BENTO

花見弁当



日本が誇る春の食材を多彩に楽しめる、目にも
美しいご馳走をお弁当に仕立てました。

From MAI, a beautifully crafted “Bento” (lunch
box) showcasing diverse Spring ingredients
Japan offers.

3.1 (Thu) ~ 4.8 (Sun)

ランチ Lunch ¥5,000

お子様の健やかな成長を願う、祝い膳
“Gozen” celebration lunch with your children

TANGO-NO- SEKKU CELEBRATION PLAN

端午の節句祝いプラン



日本料理
舞

Japanese Restaurant
MAI

03-5423-7781

大人の皆様には会席料理、お子様にはお祝い
デザートプレートの付いたお子様御膳をご用意。
落ち着いた個室で、家族水入らずのひとと
きをお過ごしいただけます。

For a memorable family celebration, this exclusive
set menu features a “Kaiseki” course for the
parents and “Gozen” platters including a special
dessert plate for children, served in the intimate
MAI private rooms.

オプション Additional Offering

お子様の名前入り漆スプーン ¥3,500 (2週間前までのご予約)
Upon your order made at least two weeks in advance to the date of
celebration at MAI, we can prepare a special lacquer-ware spoon
with name of the child guest for 3,500 JPY.
※キャンセルはご遠慮いただいております。*Please note that your order
of lacquer-ware spoon, once made, cannot be cancelled.

4.1 (Sun) ~ 5.31 (Thu)

大人 Adult 4名 + お子様 Child 1名 ¥52,000 (税・サ込)
大人 Adult 6名 + お子様 Child 1名 ¥78,000 (税・サ込)
1名様あたり大人 ¥13,000、お子様 ¥3,500 で
料理の追加が可能

Food for additional guests can be prepared
for 13,000 JPY per adult and 3,500 JPY per child.
平日 Weekdays 11:30 ~ 土日祝 Weekends & Holidays
11:30 ~ (2時間制 2 hours) 14:30 ~ (2時間制 2 hours)

プラン内容 The celebration plan includes the following.

- ・個室代 ・大人の会席料理 ・お子様膳 (1名分)
- ・お祝いデザートプレート (お子様用) ・乾杯のワンドリンク
- (i) Room charge for a Japanese style private room
- (ii) Kaiseki course (for each adult guest)
- (iii) Celebration kaiseki course (for one child guest)
- (iv) Celebration dessert plate (for one child guest)
- (v) One toast drink (for each guest)



インターナショナルレストラン
ザ・テラス

International Restaurant
THE TERRACE
03-5423-7778

深い味わいと贅沢な香りをスイーツに。

初開催の抹茶デザートbuffet

Welcome to Matcha paradise!

MATCHA DESSERT BUFFET

抹茶デザートbuffet

若草萌える季節。デザートbuffet初となる、大人テイストの抹茶デザートが登場。宇治抹茶など数種類の抹茶を使い分けてシェフが創作した、多彩な抹茶デザートをお楽しみください。

5.1(Tue)~6.29(Fri)

Indulge yourself in this brand-new dessert buffet event from THE TERRACE, marking the arrival of spring 2018 with a wide variety of stylish "Matcha" (green tea) treats created using the famous "Uji Matcha" and other types of green tea.

平日限定 / Weekdays only 15:00~17:00 大人 Adult ¥3,900 お子様 Child ¥1,950

OHANAMI COCKTAIL

お花見カクテル

THE BAR

エグゼクティブバー
ザ・バー

Executive Bar
THE BAR

03-5423-7285



梅と桜。春が薫る花のカクテル

Fragrant floral cocktails celebrating the arrival of spring

春の到来を告げる清楚な梅の花、心華やぐ満開の桜並木。日本の美しい春を表現した、女性におすすめのカクテル3種類をご用意しました。

3.1(Thu)~4.30(Mon) 各種 Each ¥1,800

From THE BAR, three cocktails representing the beauty of springtime Japan, inspired by the pureness of plum blossoms resembling the first sign of spring and the magnificence of cherry blossoms in full bloom - perfect for a ladies' night out.



PREMIUM MALT WHISKY

プレミアム モルト ウィスキー

すべてのシングルモルトの元祖、ザ・グレンリベットの稀少な原酒をセレクト、樽違い3種類の飲み比べはいかがでしょう。最高のハイボールが楽しめるデュワーズも登場します。

3.1(Thu)~4.30(Mon)

A selection of rare non-chill filtered and unblended whiskies from the renowned "original single malts" - The Glenlivet. Three expressions matured in different casks are available for tasting. Also featured is Dewar's, known as the best whisky for Highballs.



ザ・グレンリベット ナデュラ オロロソ
Glenlivet Naddura Oloroso
¥35,000(ボトル Btl) ¥2,000(グラス Gls)
ザ・グレンリベット ナデュラ ピーティッド
Glenlivet Naddura Peated
¥35,000(ボトル Btl) ¥2,000(グラス Gls)
ザ・グレンリベット ナデュラ ファーストフィル セレクション
Glenlivet Naddura First Fill Selection
¥35,000(ボトル Btl) ¥2,000(グラス Gls)
デュワーズ 12年
Dewar's 12 Year Old
¥28,000(ボトル Btl) ¥1,650(グラス Gls)
デュワーズ 18年
Dewar's 18 Year Old
¥50,000(ボトル Btl) ¥2,900(グラス Gls)

The Compass Rose

スカイラウンジ
コンパスローズ

Sky Lounge
THE COMPASS ROSE
03-5423-7283

SAKURA COCKTAIL

桜カクテル

桜の香りに、心ときめく夜

A heart-throbbing night with the sweet scent of cherry blossoms

桜リキュールや桜の蜜漬けなどを使った、桜尽くしのカクテルをご用意しました。夜桜見物のお帰りにいかがでしょう。

3.1(Thu)~4.30(Mon) 各種 Each ¥1,800

From The Compass Rose, a collection of cherry-blossom-infused cocktails, prepared using cherry blossom liqueur, sweet cherry blossom petals and more. Perfect after a nighttime stroll through the fascinating cherry blossoms.

BOTANICAL COCKTAIL

ボタニカルカクテル

風薫る新緑を思わせる、ハーブを使った爽やかなカクテルや緑茶をテーマにした新感覚のカクテルをお楽しみください。

Also from The Compass Rose, a novelty series of herb-infused cocktails and green-tea-inspired cocktails carries the scent of tender greenery like a spring breeze.

5.1(Tue)~5.31(Thu) 各種 Each ¥1,800



HERBAL TEA

ハーブティー

香り高い、春色のハーブティー

Fragrant Spring herbal teas

カップに注ぐと春の香りが立ちのぼる、美しいハーブティーをご用意しました。光あふれるラウンジで幸せなひとときをお過ごしください。

Spend a wonderful afternoon in the sunlit atmosphere of THE LOUNGE and enjoy a cup of beautifully prepared herbal tea to celebrate the arrival of spring.

3.1(Thu)~4.30(Mon) 各種 Each ¥1,400

(写真左から) ダブルローズストロベリーティー(ホット)
ローズマリー入りレモネード(ホット&アイス)
ミント&レモングラスのハーブティー(アイス)

(From left to right in the photo) double-rose strawberry tea (served hot),
Rosemary lemonade (served hot or cold),
herbal tea with mint & lemongrass (served cold)

REFRESH SODA

リフレッシュソーダ

見ているだけで元気になれるビタミンカラー。フルーツをふんだんに使った爽やかなソーダが登場します。

New soda beverages from THE LOUNGE designed to rejuvenate not only with their vivid appearances but refreshing tastes created with a variety of fruits.

5.1(Tue)~6.30(Sat) 各種 Each ¥1,300

(写真左から) キウイソーダ バイナブルソーダ
シトラスソーダ(オレンジ、ライム、レモン)

(From left to right in the photo) kiwi soda, pineapple soda,
citrus soda (flavored with oranges, limes, and lemons)



THE LOUNGE

ロビーラウンジ
ザ・ラウンジ

Lobby Lounge
THE LOUNGE

03-5423-7287

春の祝祭。イースターの伝統料理

Easter delicacies

EASTER BUFFET

イースターブッフェ

デビルド・エッグ、ローストラム、ホットクロスバンズなど欧米で親しまれているイースターの伝統料理が登場します。

Deviled eggs, roasted lamb and hot cross buns - THE TERRACE is ready to welcome you with this seasonal buffet featuring various authentic Easter dishes traditionally served in Western countries.

4.1 (Sun) ~ 4.7 (Sat)

・ランチブッフェ Lunch Buffet

平日 Weekdays 11:30 ~ 14:30

大人 Adult ¥4,300 お子様 Child ¥2,200

土日祝 Weekends & Holidays

12:00 ~ 13:45 / 14:15 ~ 16:00 (2部制)

大人 Adult ¥5,100 お子様 Child ¥2,200

・ディナーブッフェ Dinner Buffet

平日 Weekdays 18:00 ~ 21:30

大人 Adult ¥5,800 お子様 Child ¥3,000

土日祝 Weekends & Holidays 17:00 ~ 21:30

大人 Adult ¥7,100 お子様 Child ¥3,600



THE TERRACE
ザ・テラス
インターナショナルレストラン
ザ・テラス
International Restaurant
THE TERRACE
03-5423-7778

あこがれのパーティー料理も大充実

The party dishes you dreamed of in one buffet

GOLDEN WEEK BUFFET

ゴールデンウィークブッフェ

ビッグサイズのサーモンパイや目の前でシェフが切り分ける肉料理。前菜からデザートまで50種類以上、楽しさ尽きない贅沢なホテルブッフェで、ゴールデンウィークの美味しいひとときをご堪能ください。

A sumptuous deluxe buffet from THE TERRACE during Golden Week offering more than 50 hotel signature dishes from appetizer to desserts. Highlights include the jumbo-sized salmon pie and roasted meat served right before your eyes, only to name a few.

4.28 (Sat) ~ 5.6 (Sun)

・ランチブッフェ Lunch Buffet

平日 Weekdays 11:30 ~ 14:30

大人 Adult ¥4,300 お子様 Child ¥2,200

土日祝 Weekends & Holidays

12:00 ~ 13:45 / 14:15 ~ 16:00 (2部制)

大人 Adult ¥5,100 お子様 Child ¥2,200

・ディナーブッフェ Dinner Buffet

平日 Weekdays 18:00 ~ 21:30

大人 Adult ¥5,800 お子様 Child ¥3,000

土日祝 Weekends & Holidays 17:00 ~ 21:30

大人 Adult ¥7,100 お子様 Child ¥3,600



豪快を楽しむ、春の海鮮

Spring seafood in dynamic "Teppanyaki" style

SPRING TEPPANYAKI / KAISEKI DINNER

春の鉄板焼会席

活き伊勢海老や春子鯛をダイナミックな鉄板焼きで。赤恵比寿牛、黒恵比寿牛を組み合わせた、華やぎあふれる会席をご堪能ください。

YEBISU is proud to present this fantastic "Kaiseki" course featuring live Ise Lobster and Kasugo (young sea bream), in addition to the signature Red and Black Yebisu beefs, all served in exciting "Teppanyaki" style, served right in front of you.

3.1(Thu)~4.30(Mon)

ディナー Dinner ¥26,250



鉄板焼
恵比寿

YEBISU

鉄板焼
恵比寿

Teppanyaki Restaurant
YEBISU

03-5423-7790

極上シャンパーニュの誘惑

Champagne Temptation

CHAMPAGNE DINNER

シャンパーニュディナー

3.30 (Fri) ジャカルル Jacquart

4.27 (Fri) ルイ・ロデレール Louis Roederer

5.25 (Fri) ドゥーツ Deutz

各回 18:30 受付開始 19:00開宴
For all sessions, reception begins at 18:30
followed by dinner at 19:00
詳細はお問い合わせください
Please contact Victor's for details.



Victor's
ビクターズ

フレンチレストラン
ビクターズ

French Restaurant
Victor's

03-5423-7777

著名なメゾンのシャンパーニュと至高のフランス料理が繰り広げるディナーイベントを毎月一度開催しています。メゾンから招いたゲストの解説が、高まる気持ちを盛りあげます。

Hosted once every month at Victor's, a dinner event featuring a combination of top-maison champagne and exquisite French cuisine, complemented by invited guest speaker from the champagne maison.

生まれ変わった龍天門へようこそ

Welcome to the all-new *RYUTENMON*

食の芸術、広東料理を追求する龍天門が内装やメニューを一新。

2月15日にリニューアルオープンいたしました。

総料理長に和栗邦彦を迎え、彼が得意とする本格的ながら繊細でモダンな広東料理の数々を日常とはかけ離れた流麗な空間でご披露いたします。

After its recent renovation, *RYUTENMON*, renowned for the endless pursuit of Cantonese culinary art, celebrates its re-opening on February 15.

Now with a refreshed interior and a completely new menu created by the newly-appointed Executive Chef Kunihiro Waguri.

RYUTENMON is ready to welcome guests with authentic Cantonese dishes perfected with Chef Waguri's delicate modern touch in an atmosphere brimming with elegance.



伝統と洗練を堪能する、贅沢コース
Taking authentic Cantonese dining to new heights

リニューアル記念コース REOPENING CELEBRATION COURSE

龍天門総料理長 和栗邦彦が創り出す、伝統の技法とモダンを融合させた広東料理8品をご堪能ください。

Cantonese course consisting of 8 dishes all created through the fusion of traditional culinary techniques and modern fair by Chef Kunihiro Waguri, *RYUTENMON*'s new Executive Chef.

2.15(Thu)~5.31(Thu) ¥18,000(お一人様 per guest)



龍天門総料理長 和栗邦彦の自信作がアラカルトメニューに登場

RYUTENMON Executive Chef Mr. Waguri's signature dishes now available on the à la carte menu

龍天門総料理長 和栗邦彦が自ら調合した特製カレースパイスを使った鮑のオープン焼きポルトガル風、伊勢海老の塩炒め、鮮魚のセイロ蒸し特製ソース、牛タンの蜂蜜胡椒ソースなど、オリジナリティに溢れたお料理をご注文いただけます。

Select from an array of *RYUTENMON* signature dishes including Portuguese-style oven-baked abalone seasoned with curry powder specially crafted by *RYUTENMON* Executive Chef Kunihiro Waguri, stir-fried Ise Lobster seasoned with salt and pepper, fresh steamed fish with Chef Waguri's secret soy sauce, and ox tongue with honey and pepper sauce.



鮑のオープン焼きポルトガル風 Portuguese-style oven-baked abalone ¥3,600 鮮魚のセイロ蒸し特製ソース Fresh steamed fish with special soy sauce ¥2,800 牛タンの蜂蜜胡椒ソース Ox tongue with honey and pepper sauce ¥3,600 伊勢海老の塩炒め Stir-fried Ise Lobster seasoned with salt ¥4,000



龍天門総料理長 和栗邦彦(わぐりくにひこ)
広東料理一筋30年の求道派。本場香港で修業を積み、ラグジュアリーホテルの料理長等を経て龍天門に就任。モダンなエッセンスを加味した広東料理の神髄をご披露します。

Executive Chef : Kunihiro Waguri
Devoted in the endless pursuit for the culinary artistry of Cantonese cuisine with 30 years of professional experience in Japan and Hong Kong, the haven of the finest Cantonese cuisine, Chef Waguri is best known for his creative but authentic approach to traditional Cantonese fare.

稀少な紹興酒の原酒をテイスティング

Pure Shaoxing rice wine, a rarity worth the experience

他店ではまずお目にかかれない、紹興酒の原酒を4種類揃えました。特に、2005年冬至仕込みの甕入りは、火入れも濾過もしていない言わば原酒中の原酒です。4種類すべて、ご提供はワイングラスで。格別な味わいと香りをじっくりご堪能ください。

Experience the remarkable taste and aroma of pure Shaoxing rice wine only to be found in *RYUTENMON*. All four rare varieties are served in wine glasses for the best experience – particularly the 2005 rice wine which did not go through any pasteurization and filtering and is matured in traditional Chinese jars, is as pure as Shaoxing wine could be.



甕だし2005年 From the jar - 2005
¥6,800(カラフェ Carafe 500ml) ¥1,400(グラス Gls 100 ml)
5年 5 Year Old
¥5,000(ボトル Btl 500ml) ¥1,100(グラス Gls 100 ml)
15年 15 Year Old
¥11,000(ボトル Btl 500ml) ¥2,400(グラス Gls 100 ml)
20年 20 Year Old
¥15,000(ボトル Btl 500ml) ¥3,200(グラス Gls 100 ml)

THE BEAUTIFUL RETREAT

Spa Treatment × “Healthy Skin” Lunch at MAI

食彩の休日

～スパ×舞「美肌ランチ」～

Le Spa Parisien

スパ
ル・スパ・パリジエン

Spa
LE SPA PARISIEN
03-5423-7002

GEMOLOGY

COSMETIC PARIS

Lotion Jeunesse

Diamant

GEMOLOGY

COSMETIC PARIS

Sérum Jeunesse

Hématite et Diamant

Youth Serum

30ml NET WT 1 FL OZ

GEMOLOGY

COSMETIC PARIS

Crème

GEMOLOGY

COSMETIC PARIS

Contour des Yeux

Jeunesse Diamant

Youth Diamond

Eye Contour

五感で味わう優雅でラグジュアリーなひととき

A luxurious treat for your five senses

ご好評いただいている『食彩の休日』の特別プランが期間限定で登場。日本料理「舞」の五感で味わう栄養価の高いヘルシーかつ美肌効果が期待できるコースランチと、「ル・スパ・パリジエン」の熟練セラピストによる極上トリートメントの組み合わせで心身ともに美しくなる贅沢な休日を過ごしてください。

3.1(Thu)～5.31(Thu)

スパトリートメント(80分)+舞「美肌ランチ」 平日:¥25,000 土日:¥28,000

Spa Treatment(80 minutes) + Lunch for healthy skin at Mai Weekdays:25,000 JPY Weekends:28,000 JPY

Treat yourself to this limited-period special plan of "The Beautiful Retreat" and spend a luxurious moment for enhancing beauty from inside and outside. A combination of ultimate treatment by our experienced therapists at Le Spa Parisien and a special healthy skin lunch course at MAI, with features healthy, nutritious ingredients and is sure to leave you delighted through all five senses.

プラン内容 The plan includes the following.

ボディ90分: フットバスに入った後、オリジナルのアロマブレンドオイルと温かい石でお身体を温めながらほぐしていきます。

フェイシャル90分: フットバスに入った後、フランスのラグジュアリーコスメ「GEMOLOGY」のお化粧品を使用しお顔のツヤやハリを取り戻していきます。

使用化粧品: 【GEMOLOGY】世界初、宝石由来のスキンケアを開発したフランスのブランド。

Body treatment(90minutes): Foot bath followed by body treatment comfortably warming and loosening your muscle using original aroma blended oil and warm stones.

Facial treatment (90 minutes): Footbath followed by facial treatment for a firm and elastic skin with healthy glow using Gemology cosmetic.

Gemology: A French-based cosmetics brand being the first in the world to develop skincare products derived from precious stones.

※2名様でご利用の場合、ベアルーム(通常 ¥8,000)を無料アップグレードいたします。
-Complimentary upgrade to our couple spa room (valued at JPY 8,000) for each session's booking of two guests.



ご予約・お問い合わせ Phone: 03-5423-7002 (ル・スパ・パリジエン) Please contact Le Spa Parisien for more details.



THE BAR

エグゼクティブバー
ザ・バー

Executive Bar
THE BAR
03-5423-7285

EARLY SUMMER COCKTAIL

アーリーサマーカクテル

ミントとライムの爽快感、初夏のカクテル「モヒート」

Early summer Mojitos, carrying the cool sensation of mint and lime

爽快感が人気のカクテル、モヒートが美味しい季節がやって来ました。ダークラムや季節のフルーツを組み合わせた、オリジナルレシピのスペシャルモヒートをお楽しみいただけます。

Early summer is the perfect time for *THE BAR*'s original Mojitos, sure to satisfy with the distinctive refreshing Mojito taste loved by many and unique combinations of dark rum and seasonal fruits.

5.1(Tue)~6.30(Sat) 各種 Each ¥1,900



オールドプルトニー 12年 Old Pulteney 12 Year Old
¥29,000(ボトル Btl) ¥1,700(グラス Gls)
オールドプルトニー 17年 Old Pulteney 17 Year Old
¥52,000(ボトル Btl) ¥3,000(グラス Gls)
オールドプルトニー 35年 Old Pulteney 35 Year Old
¥290,000(ボトル Btl) ¥18,000(グラス Gls)

SINGLE MALT WHISKY

シングルモルトウイスキー

初夏の到来を告げる味わいのウイスキーを厳選。知る人ぞ知る、スコットランド最北端にある蒸留所オールドプルトニー、ハイランドエリアの古参蒸留所バルブレアの逸品をご紹介します。

5.1(Tue)~6.30(Sat)

THE BAR's selection of scotch masterpieces bringing along the fresh breeze of early-summer from distilleries known to the whisky enthusiasts: Old Pulteney, located at the northernmost tip of Scotland; and Balblair, one of the oldest distilleries in the Scottish Highlands.



バルブレア 1999年 Balblair 1999
¥43,000(ボトル Btl) ¥2,500(グラス Gls)
バルブレア 2003年 Balblair 2003
¥32,000(ボトル Btl) ¥1,800(グラス Gls)
バルブレア 2005年 Balblair 2005
¥29,000(ボトル Btl) ¥1,600(グラス Gls)

ウェスティンウエディング European Authentic Wedding

ロイヤルウエディングプラン Royal Wedding Plan

真のヨーロッパエレガンスとともに
一生の思い出に残る最高のウエディングを…

Truly unforgettable... Wedding celebration in superb European elegance



ウェスティンホテル東京で、夢のような結婚式の一日を。Hatsuko Endo Weddingsによるトータルビューティーのサポート、最高級のドレス、オートクチュールの珠玉のお料理、スイートルームで過ごすひととき…。一流のおもてなしをご堪能いただく特別なプラン。ロイヤルウエディングプランをご用意いたしました。

プレミアムウエディングフェア Premium Wedding Fair

開催日時 3.11(Sun) 相談会 9:00～/13:30～/17:30～
※毎週末朝9:00限定で本番直前フェアを開催しています

ウェスティンウエディングの魅力をトータルにご紹介。
テーマに添った照明演出が楽しめる会場見学や、チャペルでの
模擬挙式、ホースパレードをご体験いただけます。



ウエディングのご予約・お問い合わせ Phone: 03-5423-7700 (ウエディングアトリエ)

RESTAURANT GUIDE

レストランガイド

22F



Victor's
ビクターズ

フレンチレストラン
French Restaurant

朝食 / Breakfast 7:30～10:00
ランチ / Lunch 11:30～14:30
ディナー / Dinner 17:30～21:30

03-5423-7777

22F



鉄板焼
恵比寿
YEBISU

鉄板焼
Teppanyaki Restaurant

ランチ / Lunch 11:30～15:00
ディナー / Dinner 17:30～21:30

03-5423-7790

22F



The Compass Rose

スカイラウンジ
Sky Lounge

平日 / Weekdays 16:00～24:30
土日祝 / Weekends & Holidays 14:00～24:30

03-5423-7283

1F



THE TERRACE
ザ・テラス

インターナショナルレストラン
International Restaurant

朝食ブッフェ / Breakfast Buffet 6:30～10:30 (a la carte～11:00)
ランチブッフェ / Lunch Buffet 11:30～14:30
デザートブッフェ / Dessert Buffet 15:00～17:00
ディナーブッフェ / Dinner Buffet 18:00～21:30
※土日祝日は営業時間が異なります。

03-5423-7778

2F



龍天門
RYUTENMON

広東料理
Cantonese Restaurant

ランチ / Lunch 11:30～15:00
ディナー / Dinner 17:30～21:30
※土日祝日は営業時間が異なります。

03-5423-7787

2F



新
SHIN

日本料理
Japanese Restaurant

朝食 / Breakfast 7:00～10:00
*日曜・祝日 / Sundays & Holidays
ランチ / Lunch 11:30～15:00
ディナー / Dinner 17:30～21:30

03-5423-7781

1F



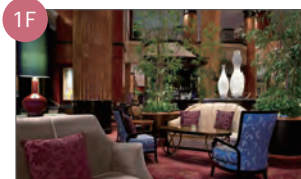
THE BAR

エグゼクティブバー
Executive Bar

11:00～24:30

03-5423-7285

1F



THE LOUNGE

ロビーラウンジ
Lobby Lounge

10:00～22:30

03-5423-7287

1F



**gourmet
experience**
by the westin tokyo

ペストリー・ブティック ウェスティン デリ
PASTRY BOUTIQUE Westin Deli

8:30～21:00

03-5423-7778