



THE WESTIN TOKYO
SEASONAL NEWS
WINTER

Dec. 2017 – Feb. 2018

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

大人の夢を叶える
ウェスティンホテル東京のクリスマス

YOUR DREAMS COME TRUE...
CHRISTMAS AT THE WESTIN TOKYO



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

CHRISTMAS BUFFET

クリスマス ブッフェ

焼き上がった七面鳥をシェフが切り分ける臨場感。本場のクリスマスパーティーさながらの賑わいがテラスにあふれます。前菜からデザートまで、品質にこだわった50種類以上の料理をお好きなだけお召し上がりになれます。

The joy and liveliness of a real Christmas party filling the atmosphere; the Christmas version of *The Terrace's* buffet, highlighted by the excitement of a roast turkey being served before your eyes, incorporates more than 50 quality dishes from appetizer to dessert.

12.9(Sat)~12.25(Mon)

・ランチブッフェ Lunch Buffet

平日 Weekdays 11:30~14:30

土日祝 Weekends & Holidays 1. 12:00~13:45 2. 14:15~16:00 (2部制)

※12.18(Mon)~12.21(Thu) 12:00~16:00大

人 Adult ¥5,500 お子様 Child ¥2,750

・ディナーブッフェ Dinner Buffet

平日 Weekdays 18:00~21:30

土日祝 Weekends & Holidays 17:00~21:30

(16、17、22~25日は、2部制) 1. 17:00~19:00 2. 19:30~21:30

大人 Adult ¥9,300 お子様 Child ¥4,500

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



クリスマス色の夜景きらめく、特等席

Your special seat in the twinkles of the Christmas-colored nightscape

CHRISTMAS DINNER

クリスマスディナー

別世界の聖夜がここに。選び抜いた食材をふんだんに使った贅沢なフランス料理をシャンパーニュの王者ドン・ペリニヨンとともにご堪能ください。

A Christmas celebration beyond your imagination ; Victor's awaits guests with an exclusive combination of lavish French cuisine using carefully selected ingredients in abundance and Don Pérignon, the king of champagne.

12.18(Mon)~12.25(Mon)

ドン・ペリニヨン グラス1杯付 With one glass of Don Pérignon ¥20,485 ディナーコースのみ Dinner course only ¥18,437
※23、24日は2部制 1. 17:00 or 17:30 / 2. 19:30 or 20:00





聖夜がいちだんと華やぐ ウェスティンホテル東京のクリスマスケーキ

A magnificent Christmas Eve
with The Westin Tokyo Christmas Cakes

CHRISTMAS CAKES

クリスマスケーキ

丸太を模したスペシャルケーキから定番のショートケーキまで全11種類。素材にこだわり、巧みな技をちりばめた上品な味わいに仕上げました。

ご予約・お問い合わせ Phone: 03-5423-7778 (6:30~23:00)

ご予約締切日12.18(Mon) 18:00

お引渡し日12.20(Wed)~12.25(Mon) 11:00~21:00

Available at the *Westin Deli* is a full lineup of eleven Christmas cakes with refined taste created with the best ingredients and patisserie skills, including both specialty cakes such as the exclusive MA・RU・TA chocolate log cake and standard cakes such as strawberry shortcakes.

gourmet
experience
by the westin tokyo

ベストリーブティック
ウェスティン デリ

PASTRY BOUTIQUE
Westin Deli

03-5423-7778



クリスマスカラーの洒落たカクテル

Stylish cocktails dressed in Christmas colors

CHRISTMAS COCKTAILS

クリスマスカクテル

チョコミントのデザートカクテル、こだわりのクラフトジンを使ったフローズンカクテル、カシス色が美しいシャンパンカクテル。最先端の技法を使った魅惑の味わいです。

12.1(Fri)~12.25(Mon) 各種 Each ¥1,800

クラフトジンとは—— 作り手の強いこだわりが楽しめる、個性的なジンのことです。工場生産のジンとは異なり、天然素材やボタニカル(ハーブや果皮、スパイス)の利用に力を入れているものが多く、ロックやストレートでも飲みやすい深い味わいが特長です。

Craft gins tend to have much stronger characters compared to mass-produced gins, directly reflecting the preferences of their producers. Many craft gins are created using organic ingredients and botanicals such as herbs, fruit peels, and spices, providing them with smooth yet profound flavors enjoyable in various styles, including on the rocks and straight up.

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

An array of fascinating Christmas cocktails from *The Compass Rose* created with the latest of cocktail techniques, including a chocolate-mint flavored dessert cocktail, a “frozen” cocktail prepared with selected craft gin, and a beautiful cassis-colored champagne cocktail.



Le Spa Parisien

スパ
ル・スパ・パリジエン

Spa
LE SPA PARISIEN
03-5423-7002

一年をしめくくる、
華やかなクリスマス限定プラン

Gorgeous limited Christmas plan,
perfect as the final touch to the year

A GIFT FROM THE ANGELS, ROMANCE DE NOËL

天使からの贈り物 ロマンズノエル

特別な日にご自身へのプレゼントとして、またカップルや女性
同士で。さまざまなシチュエーションでご利用いただけるスペ
シャルプランです。ボディトリートメントでは、はちみつの甘
い香りに癒されながら、心身共に満たされるひとときを。
ジェモロジー*によるフェイシャルトリートメントとともに、なめらか
で潤いのあるボディとダイヤモンドのように輝く美肌へと導きます。

Le Spa Parisien presents this exclusive plan for the
Christmas season.

Experience this luxurious combination of body and facial
treatment; Swedish massage with a scent of sweet honey
and diamond facial for radiant skin, using Gemology*
Cosmetics.

*本物のダイヤモンドパウダーと宝石から抽出した希少ミネラルを配合した最高
級化粧品。トリートメントは天然石で筋肉の緊張をほぐしリフトアップさせます。

*Gemology is a line of premium skincare products, characterized by
rare minerals extracted from real diamond powder and other
precious stones. Treatment with Gemology cosmetic products has
muscle-relaxing and skin-lifting effects.

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.

11.26(Sun)～12.25(Mon)

プラン内容 The plan includes the following.

- ・ボディ50分(背中、脚両面)
はちみつ配合のリッチなシアバターを使っ
ての人気のスウェディッシュ。
- ・ダイヤモンドフェイシャル50分
クレンジング、スクラブ、マッサージ、
お仕上げまでが含まれます。

- 50 minutes body treatment (back and legs)
- Swedish massage using rich shea butter containing honey.
- 50 minutes "Diamond" facial treatment using "Gemology"
products; includes cleansing, scrub, massage and
moisturizer.

シングルプラン(100分) ¥29,800(1名様)
ボディ50分+フェイシャル50分
Single guest plan (100 minutes)
50-minute body treatment and 50-minute
facial treatment / ¥29,800 (price for single guest)

カップルプラン(60分) ¥39,000(2名様)
ボディもしくはフェイシャル50分+フットバス10分
Couple plan (60 minutes)
50-minute treatment (body or facial) and 10-minute
footbath / ¥39,000 (price for two guests)

※2名でご利用の方へ、無料でスイートルームへアップグレード
いたします(通常¥8,000)。ご予約状況次第でご利用できない
場合もございますので、予めご了承くださいませ。

- Free upgrade to our luxury suite for couples. It may
not be available depending on reservation conditions.



私に贈る、クリスマスのご褒美
A Christmas treat for myself

THE LOUNGE

ロビーラウンジ
ザ・ラウンジ
Lobby Lounge
THE LOUNGE

03-5423-7287

CHRISTMAS AFTERNOON TEA

クリスマスアフタヌーンティー

サンタさんに雪だるま、思わず頬がゆるむティー
スタンド。慌ただしい年末、ゆったりくつろげる優
雅な空間で、夢心地の午後をお過ごしください。

Leave behind the year-end busyness and spend a
dream-like afternoon in the cozy, refined
atmosphere of The Lounge with this tea stand
making you smile with adorable Santa Claus and
snowman decorations.

12.2(Sat)～12.24(Sun)

土・日・祝日限定 Weekends & Holidays only ¥3,800 お一人様 per guest ※2時間制(30分前にラストオーダー) 1. 12:00～ 2. 14:30～ 3. 17:00～
*2-hour limit on the afternoon tea service. Please choose your most convenient among the three daily sessions.
(Last call for orders will be made 30 minutes prior to the ending time.)

CHRISTMAS DINNER

クリスマスディナー

贅沢な中華料理で、
にぎやかに祝うクリスマス

Gorgeous Chinese cuisine
for a Christmas celebration of joy and pleasure

龍天門
RYUTENMON

広東料理
龍天門
Cantonese Restaurant
RYUTENMON
03-5423-7787

北京ダック、伊勢海老、鮑、蟹、ツバメの巣、サーロイン…。憧れの高級食材がたっぷりお目見えする、夢のようなコースをご堪能ください。

This exclusive Chinese course from Ryutenmon makes your culinary dreams come true, with gourmet delicacies such as Peking duck, Ise lobster, abalone, crab, edible bird's nest, and sirloin steak appearing one after another for you to savor.

12.16 (Sat) ~ 12.25 (Mon)

¥19,000 ¥23,000 (お一人様 per guest)
(写真は¥23,000)

Making year's end/New Year gatherings even more memorable

WHOLE ROAST SUCKLING PIG

年末年始のお集まりに華を添える 子豚の丸焼き

中国のお祝いごとに欠かせないご馳走、子豚の丸焼き。皮目はパリッと香ばしく、肉はジューシー。香港人焼き物師の手による絶品をお楽しみください。

Roast whole suckling pig is an indispensable delicacy for Chinese feasts. Cooked to perfection to be crisp on the outside and juicy in the inside by Ryutenmon's dedicated grilling chef from Hong Kong.

¥71,550 ※一週間前までのご予約にて承ります。Reservations required at least one week in advance of visit.



Please contact Ryutenmon for more details. ご予約・お問い合わせ Phone: 03-5423-7787

華麗な余韻がひろがる夜

An evening of resonating splendor

CHAMPAGNE DINNER

シャンパーニュディナー

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

極上シャンパーニュを総料理長による
美食とともに愉しむ、月に一度の夜の宴。
シャンパーニュのメゾンから招いたゲスト
の秘話が、味わいをさらに深めます。

Held only once-a-month at Victor's, a
special evening fascinating guests with a
harmonious combination of gourmet
cuisine prepared by the executive chef and
the month's selection of premium
champagne, complemented by a
behind-the-scenes story presented by a
special guest from the champagne maison.

12.15 (Fri) クリュッグ & ドン・ペリニオン
Krug & Don Pérignon ¥36,874

1.26 (Fri) ボランジェ Bollinger ¥24,582

2.23 (Fri) ジャクソン Jacquesson ¥24,582

詳細はお問い合わせください
Please contact Victor's for details.





FUGU KAISEKI DINNER

河豚会席

河豚を囲む、冬の至福

Fugu, the ultimate of winter delights

食通が喉を鳴らす冬の河豚。てっさ、てっちり、焼き河豚、から揚げ…。河豚の醍醐味を余すことなく楽しめる、贅沢な会席料理です。

12.1 (Fri) ~ 2.28 (Wed)

ディナー Dinner ¥30,000

For many epicureans, winter Fugu (Japanese name for pufferfish) has an irresistible appeal. This lavish Kaiseki dinner, presented to you by Mai, indulges guests in the superb taste of Fugu prepared in various styles including "Tessa" Fugu sashimi, "Tecchiri" Fugu hot pot, grilled Fugu, and deep-fried Fugu.

良き年を願う、極上のおもてなし。
ウェスティンホテル東京のお正月

VERY BEST OF JAPANESE NEW YEAR'S CUISINE
WITH WISHES FOR A MAGNIFICENT YEAR JAPANESE
NEW YEAR'S AT THE WESTIN TOKYO



MAI'S CELEBRATION OF THE NEW YEAR

舞のおせち料理

良き一年を導く縁起物を詰めたお重、軍鶏と鰯の贅沢出汁を使った味わい深い東京風雑煮、おめでたい鯛のお造り、蟹をあしらった紅白なます。お正月三が日は、特別なおもてなしでお迎えいたします。

1.1 (Mon) ~ 1.3 (Wed)

¥7,000 (数量限定 Limited number of servings)

During the San-ga-nichi (the first three days of the new year), Mai welcomes its guests with top-class hospitality and an exclusive array of Japanese New Year's dishes including: an original "Osechi" food box packed with food carrying good luck; a Tokyo-style "Zōni" soup with an exquisite soup base prepared using "Shamo" gamecock and bonito; sea bream, considered a symbol of good luck and fortune, served in sashimi-style; and "Kohaku-namasu" pickled white radish and carrot with crab meat topping.

淑女に捧げる、初春のウィスキーカクテル
New Year's whisky cocktails for the ladies to enjoy

“WA” COCKTAILS

和風カクテル

THE BAR

エグゼクティブバー
ザ・バー

Executive Bar
THE BAR

03-5423-7285

日本の美しい年明けを祝した、ウィスキーバーならではの和のカクテル「彩小町」「歌姫」「餡蜜庵」(写真左から)。ウィスキーになじみのない女性も楽しんでいただけるまろやかな味わいです。

1.1(Mon)~2.28(Wed) 各種 Each ¥1,900

The Westin Tokyo's whisky-dedicated bar, The Bar, presents unique Japanese-style cocktails inspired by the beauty of Japanese New Year's: "Aya-komachi", "Utahime", and "An-mitsu-an" (from left to right in photograph). Smooth and mellow tasting, these cocktails are designed to appeal to even ladies who are not whisky lovers.

SPECIAL WHISKY

スペシャルウィスキー

1.1 (Mon) ~ 2.28 (Wed)

ウィスキー通ならずすぐ駆けつけたいはず。ハイランドモルトの傑作と言われるアンノック3種類を揃えて、新年の幕が開きます。

Another must for whisky lovers. Three expressions from anCnoc, a masterpiece of highland malt, to start out another new year at The Bar.

アンノック 12年 anCnoc 12 Year Old
¥32,000(ボトル Btl) ¥1,900(グラス Gls)
アンノック 18年 anCnoc 18 Year Old
¥45,000(ボトル Btl) ¥2,500(グラス Gls)
アンノック 24年 anCnoc 24 Year Old
¥82,000(ボトル Btl) ¥4,500(グラス Gls)



国内外で高い評価を受け続ける日本のベンチャーウィスキー、秩父蒸留所。希少性が高まるばかりのイチローズモルト3種をご紹介します。

Chichibu Distillery is a Japanese distillery operated by Venture Whisky Ltd., whose reputation has been continuously growing inside and outside of Japan. The Bar introduces to you three expressions of the distillery's signature Ichiro's Malt, now a whisky rarity hard to find.

イチローズモルト ダブルディスティラリーズ
Ichiro's Malt DDR
¥42,000(ボトル Btl) ¥2,300(グラス Gls)
イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ
Ichiro's Malt MWR
¥42,000(ボトル Btl) ¥2,300(グラス Gls)
イチローズモルト ワインウッドリザーブ
Ichiro's Malt WWR
¥42,000(ボトル Btl) ¥2,300(グラス Gls)

甘い香りがたまらない

蟹の鉄板会席

An appetizing smell no one can resist;
Teppanyaki / Kaiseki course featuring seasonal crab

CRAB TEPPANYAKI / KAISEKI DINNER

蟹鉄板会席

蟹尽くして新春をあでやかに。鉄板焼 恵比寿が誇る赤恵比寿牛、黒恵比寿牛もご堪能いただける、贅沢な会席です。

Mark a delightful start of a new year with this exquisite dinner course featuring a variety of crab dishes as well as the Red and Black Yebisu beefs, proudly presented to you by Yebisu.

1.6 (Sat) ~ 2.28 (Wed) ディナー Dinner ¥26,250



RED AND BLACK YEBISU BEEF

赤恵比寿牛、黒恵比寿牛(コース&セット)

牛肉のおいしさを飼育方法にまで追求し、誕生したオリジナルブランド牛「赤恵比寿牛」「黒恵比寿牛」のサーロインとヒレ。4種の食感、風味の違いをご堪能ください。

通年 All year

赤恵比寿牛、黒恵比寿牛コース ディナー Dinner ¥23,000

赤恵比寿牛、黒恵比寿牛セット ディナー Dinner ¥18,000

A special opportunity to experience the different textures and tastes of four varieties of Yebisu beef: sirloin and tenderloin of both Red Yebisu and Black Yebisu, which have been specially created through an endless pursuit for ideal beef starting from the development of an ideal raising method.

“Red” Yebisu Beef

赤恵比寿牛

関村牧場(宮城県)にて、漢方等飼料にこだわり誕生させた稀少な褐色和牛。融点がかなり低く(23.9度)、口の中でとろける牛肉の食感を十分に味わえます。

A name given only to Japanese Brown cattle (very rare type of Wagyu) raised at the Sekimura Farm (Miyagi) with use of the farm's unique “Kampo” feed, having a sweet, melting texture due to a very low fat melting point of 23.9°C.

“Black” Yebisu Beef

黒恵比寿牛

のぞき牧場(鹿児島県)にて、赤身の質にこだわり開発した最高級黒毛和牛。融点が低く(24~25度)焼き色のつき具合が早いので、牛肉の旨みをたっぷり楽しめます。

A name given only to premium Kuroge Wagyu raised at the Nozaki Farm (Kagoshima), having a lean portion with outstanding taste and texture due to a low fat melting point of around 24-25°C and a surface that becomes brown very quickly when grilled.

鉄板焼
恵比寿

YEBISU

鉄板焼
恵比寿

Teppanyaki Restaurant
YEBISU

03-5423-7790



THE TERRACE'S GRAND BUFFET

テラス グランドbuffet



冬の美食をお好きなだけ

Help yourself to as much as you like
of winter's delicious culinary gifts

季節感あふれるbuffetへようこそ。ブイヤベースなど冬が旬の野菜や魚介類をテーマにした料理、こだわりのデザートなど50種類以上をご用意しています。

The Terrace welcomes you to this gorgeous buffet displaying the sense of the seasons with more than 50 lavish culinary delights including dishes such as bouillabaisse starring winter's seasonal vegetables, seafood, etc., and a special selection of desserts.



・ランチbuffet 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buffet 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

洗練のスタイルで気持ちを届ける ウェスティンホテル東京のバレンタイン

WRAPPING UP YOUR APPRECIATION IN ELEGANCE;
VALENTINE'S OFFERINGS FROM THE WESTIN TOKYO



大人の遊び心をくすぐる、芳醇なチョコレート

Rich chocolate to remind you of the playfulness within

ロボット、恐竜、乗り物のフィギュア?あの人の瞳が少年のように輝くチョコレート。厳選カカオの奥深い味わいが際立つダーク、お子様も楽しめるミルクをご用意しました。

Chocolate treats cutely shaped as robots, dinosaurs, etc., sure to make your dearest one's eyes shine like a child. Dark chocolate for enjoying the rich, full-body flavor of carefully-selected cacao beans and milk chocolate with a sweetness children could also enjoy are available.

1.13(Sat)発売

ロボット&ザウルス(ミルク2種) Robot & Dinosaur Assort (two types of milk chocolate)
サーカス&ジャーニー(ビター2種) Circus & Journey Assort (two types of bitter chocolate)
各種 Each ¥1,480(税抜 Plus tax)



VALENTINE'S CHOCOLATE

バレンタインチョココレート

運命的な出会い。カカオ、ナッツ、フルーツの 相性を極めた、魅惑の味わい

The predestined encounter...
Captivating chemistry of chocolate, nuts, and fruit

お酒との相性もよい、大人のマンディアンチョココレート。4種類の板チョコレートそれぞれの風味を引き立てる、ナッツやドライフルーツをトッピングしました。

Chocolate mendiants for the adults, creating an excellent harmony with alcoholic beverages. Available in a set of four varieties, each using a different type of chocolate and perfectly matching toppings of nuts and dry fruits.

1.13(Sat)発売

マンディアンチョココレート Chocolate mendiants
1個 ¥920 ミニサイズ4個入り ¥1,580(税抜 Plus tax)

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
03-5423-7778

THE LOUNGE

ロビーラウンジ
ザ・ラウンジ
Lobby Lounge
THE LOUNGE
03-5423-7287

チョコレートが主役、冬のデザートドリンク

Winter dessert drinks starring chocolate

CHOCOLATE DRINKS

チョコレートドリンク



寒さで冷えた体を癒すひとときやバレンタインデートの待ち合わせに。クリーミーに仕上げた、チョコレートドリンクはいかがでしょう。

1.1(Mon)~2.28(Wed) 各種 Each ¥1,300

(写真左から) フローズンオレンジショコラ ホットチョコレート フランボワーズホワイトチョコレート

(From left to right in photograph) Frozen orange-flavored chocolate drink Hot chocolate Raspberry-flavored white chocolate drink

Whether for relief from the winter cold or before your Valentine's day date, find your perfect choice of creamy chocolate drink at *The Lounge*.

カクテルは大人の恋のキューピッド

Cocktails for your love



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

VALENTINE'S COCKTAILS

バレンタインカクテル

夜景きらめく空間で、おふたりの心を静かにほどくバレンタインカクテルです。ダークチョコレート、ホワイトチョコレートを使った2種をご用意しました。

2.1(Thu)~2.28(Wed) 各種 Each ¥1,800

Two Valentine's cocktails from *The Compass Rose*, dark chocolate-based and white chocolate-based, quietly bringing the two closer in a spectacular atmosphere illuminated with the glittering nightscape.



※画像はイメージです。

華麗なフレンチディナーで、心まで薔薇色に

Elegant French dinner coloring your heart
in rosy pink of happiness

VALENTINE'S DINNER

バレンタインディナー

夜景の美しい瀟洒な空間で刻む、ふたりの時間。厳選された食材がおりなす贅沢な味わいをご堪能ください。ホテルならではの最上のおもてなしでお迎えます。

2.10(Sat)~2.14(Wed)

シャンパン1杯付 With one glass of champagne ¥12,291 ディナーコースのみ Dinner course only ¥10,150

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

親愛なるあなたと愉しむカクテル

Cocktails for my time with you

VALENTINE'S COCKTAILS

バレンタインカクテル

THE BAR

エグゼクティブバー
ザ・バー

Executive Bar
THE BAR

03-5423-7285



期間限定で、バレンタインカクテルが登場します。
相性のよいチョコレートとウィスキーの芳しいハー
モニをお楽しみください。

2.1(Thu)~2.14(Wed) 各種 Each ¥2,200

The Bar presents a collection of Valentine's
cocktails inspired by the beautiful harmony
of chocolate and whisky. Available only for a
limited time.



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

STRAWBERRY DESSERT BUFFET

ストロベリーデザートbuffet

幸せすぎる、いちご狩り

Strawberry desserts all around and happier than ever

フレッシュな苺の美味しさを宝石のようなスイーツ
でハンティング。多彩な味わいで胸躍るひとときを
お過ごしてください。毎月品揃えが変わります。

From *The Terrace*, a monthly selection of
beautiful strawberry desserts for you to choose from,
with diverse tastes but all featuring
the fresh sweetness of strawberries.
Promises you a moment of joy and excitement.

1.4(Thu)～3.30(Fri)

平日限定／Weekdays only 15:00～17:00
大人 Adult ¥3,900





THE LOUNGE

ロビーラウンジ
ザ・ラウンジ
Lobby Lounge
THE LOUNGE
03-5423-7287

春の息吹を感じる、苺のアフタヌーンティー
Feeling the footsteps of spring; afternoon tea of strawberries

STRAWBERRY AFTERNOON TEA

ストロベリーアフタヌーンティー

ティースタンドに愛らしい苺スイーツを盛り込みました。優雅なラウンジで、ひと足お先に春の訪れを味わってください。

1.6(Sat)~3.31(Sat)

土・日・祝日限定 Weekends & Holidays only ¥3,800 お一人様 per guest ※2時間制(30分前にラストオーダー) 1.12:00~ 2.14:30~ 3.17:00~
*2-hour limit on the afternoon tea service. Please choose your most convenient among the three daily sessions.
(Last call for orders will be made 30 minutes prior to the ending time.)

The Lounge invites guests to appreciate the arrival of spring before anyone in its elegant atmosphere with a special tea stand loaded with delicate strawberry sweets.

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



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ェディングを
Truly unforgettable... Wedding celebration in superb European elegance

空間美
Brilliant
atmosphere

キュージーヌ
Cuisine

おもてなし
Hospitality

都会の喧噪を忘れさせてくれる、ヨーロッパオーセンティックな空間で、最高のおもてなしをお届けします。
ウェスティンホテル東京は、専属のウェディングプランナー、フランス農事功労章「オフィシエ」を受賞している総料理長 沼尻寿夫を筆頭に、各方面のプロフェッショナルがチームを結成。
おふたりらしいウェディングの実現のために、心を込めてお手伝いいたします。



年に1度のスペシャルフェア Once-a-year Special Wedding Fair

開催日時 2018.1.14(Sun) 相談会 9:00~/13:30~/17:30~

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やホースパレードをご体験いただけます。



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

宿泊プラン

Stay Plans

ベッド&ブレックファスト

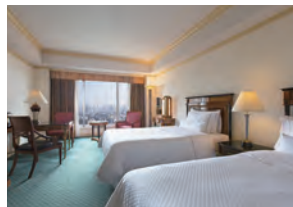
Bed & Breakfast

デラックスルーム／Deluxe Room

2名1室 1泊¥45,554～(消費税、サービス料、宿泊税込)
(1泊2名1室／One room, one night, two guests)

インターナショナルレストラン「ザ・テラス」での朝食buffetがついた人気の1泊朝食付プラン。上質な眠りをもたらすヘブンリーベッドとスタイリッシュな「ザ・テラス」での朝食で、新たなエナジーチャージとさわやかな一日の始まりをご体験いただけます。

Now a popular plan chosen by many guests, the "Bed & Breakfast" one night stay plan includes breakfast at *The Terrace*, *The Westin Tokyo's* international restaurant. High-quality sleep in the signature Heavenly® Bed and an energy-charging breakfast in the stylish atmosphere of *The Terrace* together create a perfect start of a new day.



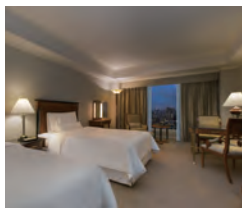
ご宿泊のご予約・お問い合わせ deals.westin.com/Westin-Tokyo-1062

「ウェスティンエグゼクティブクラブルーム」のご案内

The Westin Executive Club® Guest Rooms

ホテルの15～21階に位置するエグゼクティブクラブルーム。落ち着いた雰囲気、西洋風インテリアと眼下に広がる東京のパノラマをお楽しみいただけます。また、エグゼクティブクラブルーム宿泊のお客様専用「ウェスティンエグゼクティブクラブラウンジ」では、スペシャルチェックイン&チェックアウトやプライベートミーティングルームのご使用のほか、無料の朝食、ドリンクやオードブルなどの多くの特典をご利用いただけます。

The Westin Executive Club® Guest Rooms located on the 15-21th floors of *The Westin Tokyo* are specially furnished with refined western-style interior pieces and feature a magnificent panoramic view over Tokyo. Guests staying at the Westin Executive Club® Guest Rooms also have exclusive access to the Westin Executive Club® Lounge, where various benefits are offered, including personalized check in/out services, access to the private Westin Executive Club® meeting room, complimentary breakfast, beverages, and hors d'oeuvres, etc.



RESTAURANT GUIDE

レストランガイド

1F



THE TERRACE
テラス

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

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

03-5423-7778

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

2F



舞
mai

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

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

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 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