

THE WESTIN TOKYO  
**SEASONAL NEWS**  
 SUMMER 2017



Lobby Lounge  
 THE LOUNGE



PASTRY BOUTIQUE  
 Westin Deli



Sky Lounge  
 THE COMPASS ROSE



Lobby Lounge  
 THE LOUNGE



Japanese Restaurant  
 MAI



Teppanyaki Restaurant  
 YEBISU



Cantonese Restaurant  
 RYUTENMON



SUMMER



International Buffet Restaurant  
 THE TERRACE



French Restaurant  
 Victor's



Executive Bar  
 THE BAR



Spa  
 LE SPA PARISIEN

**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](http://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

印象あざやか、  
ウェスティンホテル東京の夏

BRIGHT AND VIBRANT,  
SUMMER AT THE WESTIN TOKYO

キャンディバーをトッピング、  
クールでポップな夏のパフェ  
Charming combinations of summer parfaits  
and ice-pops to keep you cool and happy

## CANDY PARFAIT

キャンディパフェ

夏限定のキュートなパフェが今年も登場。フレーバーと食感の絶妙なハーモニーにこだわった5種類は、眺めているだけで幸せな気分になります。

Again this year and only during the summer season, *The Lounge* presents these adorable parfaits with excellent harmony of flavor and texture. This year's lineup includes, from left to right, tropical fruit, black bean & green tea, fruits rouges, chocolate banana, and mango & banana yogurt.

7.1(Sat)~8.31(Thu) ¥1,400~



Oriental Fruit  
オリエンタルフルーツ

Black Bean & Green Tea  
黒豆 & 抹茶

Fruits Rouges  
フリュイルージュ

Chocolate Banana  
チョコレートバナナ

Mango & Banana Yogurt  
マンゴー & バナナ ヨーグルト

### THE LOUNGE

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



フルーツきらめく、ポータブルな夏のデザート  
Portable fruit jelly desserts sparkling with summer joy

## SUMMER FRUIT JELLY サマーフルーツゼリー

Raspberry & Blueberry Jelly  
ラズベリー &  
ブルーベリーゼリー

Acerola Jelly with  
Mango & Orange  
アセロラのゼリー &  
マンゴー・甘夏

Peach Jelly with Raspberry &  
Griotte Cherry  
ピーチゼリー &  
ラズベリー・グリオットチェリー

Lychee Jelly with Grapefruit,  
nata de coco & Dragon's Eyes Fruit  
ライチのゼリー &  
グレープフルーツ・ナタデココ・ロンガン

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

Mixed Fruit Jelly  
ミックスフルーツゼリー

Green Apple & Lime Jelly  
with Melon & Kiwi  
青リンゴとライムのゼリー &  
メロン・キウイ

Pineapple Jelly with  
Passion Fruit & Orange  
オレンジ &  
パイナップルバッシュンゼリー

果汁ゼリーとフルーツをレモンゼリーで仕上げた  
爽やかなデザート。ガラスのジャーなので持ち運び  
やすく、夏の手みやげにぴったりです。

A collection of glittering fruit jelly desserts from  
*gourmet experience*, perfect as summer gifts  
contained in easy-to-carry glass jars. Each with a  
cool refreshing flavor, containing natural fruit,  
fruit jelly, and lemon jelly as the finishing touch.

7.1(Sat)~8.31(Thu) ¥650(税抜 Plus tax)

## TROPICAL FRUIT PUNCH

トロピカルフルーツポンチ

フルーツポンチも、  
トロピカルな装いに  
Summer fruit punch with a tropical look

トロピカルフルーツを特製ココナッツミルクで  
仕上げた、フルーツポンチの夏限定品が登場。  
南国リゾート気分満載の、すっきりとした甘さ  
の爽やかなデザートです。

Available from *gourmet experience* only during  
the summer are these fruit punch desserts  
carrying the tropical vacation mood, each with  
a sweet refreshing taste of tropical fruit and  
coconut milk.

7.1(Sat)~8.31(Thu) ¥1,200(税抜 Plus tax)





# SUMMER COCKTAIL PROMOTION

サマーカクテルプロモーション

涼やかなカクテルで、  
スタイリッシュに暑気払い  
Cool summer cocktails for a stylish escape  
from the summer heat

*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

6月は世界の岩塩、7月はパクチーやレモングラスなどのフレッシュハーブ、8月は自家製の梅酒。夏の疲れを癒す素材を使った、涼やかなカクテルが月替わりで登場します。

A proposal from *The Compass Rose* of cocktails perfect for healing the summer fatigue, focusing on a different ingredient each month: rock salt from around the world in June; fresh herbs such as coriander and lemongrass in July; and homemade Japanese plum wine in August.

6.1 (Thu) ~ 6.30 (Fri) SALT 塩

7.1 (Sat) ~ 7.31 (Mon) MOJITO モヒート

8.1 (Tue) ~ 8.31 (Thu) PLUM WINE 梅酒

各種 Each ¥1,700



スーパーフードRxのドリンクで、元気をチャージ  
Rejuvenating drinks charged with SuperFoodsRx™

## THE LOUNGE

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

## SUPERFOODS Rx™ DRINK SELECTION

スーパーフードRx ドリンクセレクション

5.1(Mon)~6.30(Fri) 各種 Each ¥1,300

(写真左から)  
キウイスカッシュ Kiwi Squash  
ヨーグルトスムージー Yogurt Smoothie  
アプリコットシナモンティー Apricot Cinnamon Tea

とっておきのスーパーフードRxを使った、爽やかなドリンク3種類をご用意。ゆったりくつろげるラウンジで、元気を手軽にチャージしませんか。

A nice and easy way to re-energize yourself; relax yourself in the comfortable atmosphere of *The Lounge*, with your choice from three refreshing SuperFoodsRx™ drinks.

## COLD DRINK SELECTION

コールドドリンクセレクション

清涼感あふれるドリンク3種をご用意しました。気品漂う空間で、優雅な夏のひとときをお楽しみください。

Three refreshing cool beverages making perfect company for a luxurious summer moment in the refined atmosphere of *The Lounge*.

7.1(Sat)~8.31(Thu) 各種 Each ¥1,300

(写真左から)  
アイスジンジャーティー Iced Ginger Tea  
マンゴースムージー Mango Smoothie  
モヒート(ノンアルコール) Mojito(Non-alcoholic)

梅雨明けが待ち遠しい、  
涼風を呼ぶ、初夏の会席  
Graceful early-summer Kaiseki,  
like a cool breeze carrying away  
the rainy season

## “RYO-MI” KAISEKI COURSE

涼味会席

旬の極上素材をふんだんに使った、涼やかな会席料理をご堪能ください。

*Mai* invites guests to enjoy early summer with a splendid Kaiseki dinner course using the best seasonal ingredients in abundance.

## SEASONAL UDON

季節のうどん

ランチタイムは、その時の旬の味を盛り込んだ「季節のうどん」をお楽しみいただけます。

At lunchtime, *Mai* welcomes guests with udon of the season, bringing together various seasonal specialties.

6.1(Thu)~6.30(Fri)

涼味会席 ディナー Dinner ¥11,000

舞  
日本料理  
舞  
Japanese Restaurant  
MAI  
03-5423-7781







炭火でじっくり、  
 滋養満点な夏のごちそう  
 Charcoal-grilled eels, a Japanese summertime  
 specialty rich in both nutrition and flavor

## GRILLED EEL GOZEN

うなぎ御膳

夏場のスタミナ補給といえば、もちろん  
 うなぎ。炭火でじっくり焼き上げた、香  
 ばしい蒲焼きをご堪能ください。

Eels are the most popular among  
 energy-boosting foods eaten during the  
 summer in Japan. We invite you to  
 delight your palate with Mai's  
 "Kabayaki" charcoal-grilled eels.

7.1(Sat)~ ¥8,000

ありがたい、滋養あふれる夏の会席

Nourishing Kaiseki dishes to help you through the summer

## “YU-MI” KAISEKI COURSE

優味会席

暑さや冷房で、食欲が今ひとつ。そんな方に、滋養たっぷり  
 消化のよい食材や調理方法を用いた会席をご用意しました。

With its heat and air-conditioning, summer is a stressful season  
 for the stomach. This graceful Kaiseki course from Mai is ideal  
 to aid your appetite, featuring gentle dishes prepared using  
 easily-digestible and nutritious ingredients.

7.1(Sat)~7.31(Mon) デイナー Dinner ¥15,000





# SUMMER BLOWFISH TEPPANYAKI / KAISEKI COURSE

夏河豚鉄板会席

夏河豚の上品なうまみを堪能

Appreciating the elegance of summer blowfish

鉄板焼  
恵比寿

YEBISU

鉄板焼

恵比寿

Teppanyaki Restaurant  
YEBISU

03-5423-7790



赤と黒。甲乙つけがたい  
恵比寿牛を食べ比べる贅沢コース  
Comparing Red and Black Yebisu beef,  
equally excellent but with different characters

## RED AND BLACK YEBISU BEEF COURSE

赤恵比寿牛 黒恵比寿牛コース

ウェスティンホテル東京が誇るオリジナルブランド牛、赤恵比寿牛(写真手前)、黒恵比寿牛(写真奥)を鉄板焼きで食べ比べ。食感、風味や後味の違いを存分にお楽しみください。

ディナー Dinner ¥18,000~

This Teppanyaki course from Yebisu features the "Red" Yebisu beef (front) and the "Black" Yebisu beef (rear), both served in lavish Teppanyaki style. Enjoy tasting the difference in texture, flavor, and aftertaste of the two types of The Westin Tokyo's signature Yebisu beef.

## VEGETABLE TEPPANYAKI COURSE

野菜の鉄板焼きコース

ワゴンに乗ったフレッシュな野菜からお好みの野菜を選んでいただき、メインのお料理とともに楽しむ、楽しくヘルシーなランチコースです。

Yebisu introduces this healthy and exciting lunchtime course, featuring fresh vegetables cooked and served in Teppanyaki style along with the signature Yebisu beef and other select ingredients. Pick your favorites from among a wagon full of fresh vegetables.

ランチ Lunch ¥4,000 平日限定 Weekdays Only



あっさりしていながら味わい深い夏河豚。熟練シェフが目の前で調理した、旨みのベストタイミングをお召し上がりいただけます。恵比寿牛を含む贅沢な会席です。

A lavish Kaiseki course from Yebisu, featuring the signature Yebisu beef and summer blowfish, sought for by many for their subtle yet rich taste, both cooked before your eyes and served at the best timing by a skilled Teppanyaki chef.

7.1 (Sat) ~ 8.31 (Thu)

ディナー Dinner ¥26,250



龍天門

RYUTENMON

広東料理

龍天門

Cantonese Restaurant  
RYUTENMON

03-5423-7787

大人も子供も、大賛成。

人気料理の特別コース

All the popular favorites  
of Chinese cuisine in a single course

## MID-SUMMER FAMILY COURSE

夏のファミリーコース

ヒレのスープ、北京ダック、海老のチリソース、酢豚…。ご家族で楽しめる、おなじみの広東料理8皿、前菜からデザートまでの特別コース。龍天門ならではの洗練の味わいを夏休みの忘れられない思い出に。

7.1(Sat)~8.31(Thu)

ランチ Lunch デイナー Dinner ¥9,800(お一人様 per guest)

This course from *Ryutenmon* brings together eight Cantonese favorites enjoyable by everyone in the family from appetizer to dessert. Including fish fin soup, Peking duck, stir-fried shrimp in chili sauce, and sweet and sour pork, all prepared to have the refined *Ryutenmon* taste, this course promises to be an unforgettable part of summer vacation. Available during both lunchtime and dinnertime.

出汁の素材も、すべてが野菜。

体にやさしいラグジュアリーな広東料理

Made of only vegetables, even the dashi stock;  
Cantonese dishes of elegance and luxury

## “SOSHOKU-KENBI” VEGETABLE COURSE

素食健美 ベジタブルコース

龍天門 総料理長 陳啓明がこのコースのためだけに作った、野菜のみを使った特製出汁が陰の主演。すべて野菜だけとは思えない、味わい深い料理の数々をご堪能ください。

*Ryutenmon* presents this Cantonese course collecting vegan dishes sure to amuse guests with their rich and nourishing tastes, perfected with the "umami" flavor of a vegetable dashi stock specially prepared for this course by Executive Chef Chin Kei Mei.

ランチ Lunch ¥6,200 デイナー Dinner ¥12,800  
(お一人様 per guest)





インターナショナルbuffレストラン  
ザ・テラス

International Buffet Restaurant  
THE TERRACE  
03-5423-7778

# CHEESE DESSERT BUFFET

チーズデザートbuff



世界のチーズがエントリー、  
チーズデザートの祭典

Festival of confectionaries made  
with cheese from around the globe

おなじみのチーズケーキから、涼しげなグラス  
デザートまで。約10種類の世界の高級チーズ  
をデザートに仕立てた25品を含む、約40種  
をお好きなだけお召上がりいただけます。

A buffet style presentation by *The Terrace* of an  
extensive number of desserts featuring an array  
of confectionaries made using exquisite cheese  
from around the world, such as cheesecakes  
and glass-contained desserts.

7.3(Mon)~7.31(Mon)

平日限定 Weekdays only 15:00~17:00  
大人 Adult ¥3,700 お子様 Child ¥1,850

# TROPICAL FRUIT DESSERT BUFFET

トロピカルフルーツデザートbuff



真夏の行き先は、  
トロピカルフルーツのパラダイス  
Summer destination:  
paradise of tropical fruit

トロピカルフルーツを主役にした、南国  
ムード満点のスイーツが勢揃い。甘い香  
りに包まれる、素敵な夏の午後をお楽し  
みください。

*The Terrace* presents this joyous  
collection of tropical fruit sweets with  
exotic appearances and flavors wrapping  
up your summer afternoon in a  
wonderful tropical mood.

8.1(Tue)~8.31(Thu)

平日限定 Weekdays only 15:00~17:00  
大人 Adult ¥3,700 お子様 Child ¥1,850



豪華な顔ぶれ。  
 インターナショナルな贅沢ブッフェ  
 Extravagant buffet featuring dazzling  
 line-up of dishes from around the globe

  
**THE TERRACE**  
 インターナショナルブッフェレストラン  
 ザ・テラス  
 International Buffet Restaurant  
 THE TERRACE  
 03-5423-7778

## THE TERRACE'S GRAND BUFFET

テラス オールデイ・ダイニング ブッフェ

国際色豊かなオールデイ・ダイニング。世代を問わず、どなたにも喜ばれるバラエティ豊かなブッフェです。こだわりの食材を使ったひとクラス上の味わいをお楽しみください。

From *The Terrace*, the all-day hotel dining restaurant of *The Westin Tokyo*, an international buffet featuring a diversity of exquisite dishes all prepared using select ingredients. Guaranteed to please guests of any age.

### 6.1(Thu)~

#### 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

## 一晩限り、至福のマリアージュ

One-day-limited collaboration  
 of exclusive dinner course and champagne

# CHAMPAGNE DINNER

シャンパーニュディナー

名門メゾンシャンパーニュの貴重なラインナップと総料理長が織りなす特別ディナーを月替わりで開催。ゲストスピーカーによる他では聞けないメゾンならではのストーリーと共にお楽しみください。

A combination of an exclusive dinner course presented to you by Victor's executive chef and a monthly selection of top-maison champagne. Making the evening even more special is a talk show by a guest speaker related to the champagne maison of the evening.

*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



6.23(Fri) ¥17,900

ローラン・ペリエ Laurent Perrier

7.28(Fri) ¥17,900

ボル・ロジェ Pol Roger

8.25(Fri) ¥20,485

ルイナール Ruinart

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





グラスを傾け、  
スコットランドの夏に思いを馳せる  
Glass of whisky bringing to you  
the Scottish summer

## WHISKY BOTTLE PROMOTION

ウィスキーボトルプロモーション

この夏は、日本では知る人ぞ知ると言われる「オールドプルトニー」とグランツのなかで最も受賞歴の多い「グランツ18年」をご紹介します。

This summer, *The Bar* introduces Old Pulteney single malts still known only to a limited number of whisky connoisseurs in Japan, and the Grant's 18 Year Old, which is the most award-winning among Grant's expressions.

7.1(Sat)~8.31(Thu)

グランツ 18年 Grant's 18 Year Old  
¥34,000(ボトル Btl) ¥2,000(グラス Gls)  
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 21年 Old Pulteney 21 Year Old  
¥56,000(ボトル Btl) ¥3,300(グラス Gls)

## THE BAR

エグゼクティブバー  
ザ・バー

Executive Bar  
THE BAR

03-5423-7285



## FROZEN COCKTAIL PROMOTION

フローズンカクテルプロモーション

ずっと汗が引く、まろやかで冷たい喉ごしが魅力のフローズンカクテル。スイカ、モヒート、ベリー。目にも涼やかな3種をお楽しみください。

Keep cool with these frozen cocktails from *The Bar*, characterized for their smooth refreshing texture and brilliant appearance. Available in three flavors: watermelon, mojito, and berry.

7.1(Sat)~8.31(Thu) 各種 Each ¥1,900



# LE SPA PARISIEN'S 10<sup>th</sup> ANNIVERSARY PLANS

ル・スパ・パリジエン 10周年アニバーサリー

Le Spa Parisien

スパ  
ル・スパ・パリジエン

Spa  
LE SPA PARISIEN  
03-5423-7002



## 宿泊付きスパプラン 美と癒しのステイケーション STAYOVER PLAN FOR BEAUTY AND RELAXATION

美を極める、1泊2日の旅

One night journey for a better beautiful you

ル・スパ・パリジエン10周年記念プラン。ご到着からご出発まで、美と癒しをテーマにした極上のスパ&ステイプランをお楽しみください。

Le Spa Parisien invites you to this ultimate stayover plan fulfilling your expectations for a better beautiful you from arrival to departure. Indulge yourself with the spa anniversary's special plan.

5.8(Mon)~7.14(Fri)

2名1室 One room, one night, two persons 平日 Weekdays ¥98,000~ 土日 Weekends ¥108,000~  
1名1室 One room, one night, one persons 平日 Weekdays ¥68,000~ 土日 Weekends ¥74,000~  
3名1室 One room, one night, three persons 平日 Weekdays ¥118,200~ 土日 Weekends ¥138,000~  
※3名1室の場合、トリートメントは60分となります。 \*Three guests sharing a single room will each receive a 60-minute spa treatment.

プラン内容

- ・スパトリートメント(90分)
- ・2日目のアクアエリア利用券、ジェモロジーのコスメキット付き
- ・ディナー 舞「美肌コース」
- ・ブレックファスト 17階 エグゼクティブラウンジ
- ・レイトチェックアウト(14:00)

The plan includes the following.

- Spa treatment (90 minutes)
- Ticket for free admission to Le Spa Parisien's Aqua Area on 2nd day, and a cosmetics kit produced by "Gemology"
- "Skin Radiance" course dinner at Mai
- Breakfast at The Executive Club Lounge on the 17th floor
- Late checkout (2 p.m.)

## スパ10周年アニバーサリー特別メニュー SPA ANNIVERSARY SPECIAL PLAN

半日スパプランで至福のひとつときを

Blissful moment to enhance your calm

開業10周年を記念し、人気の高い3つのトリートメントを特別価格でご提供いたします。この機会に、ぜひご体験ください。

Celebrating the 10th anniversary, we are delighted to offer you three of our most popular spa treatments at Le Spa Parisien. Please experience your preferred treatments on this opportunity at a special price.

6.1(Thu)~8.10(Thu)

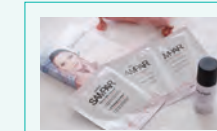
¥28,000  
平日早割/3週間前の予約でさらに10%オフ(¥25,200)になります。  
Early reservation discount (weekdays only): further 10% discount (treatment for 25,200 JPY) with reservations three weeks in advance.

プラン内容：スパトリートメント

- 下記の3つからお好きなプランを1つお選びいただけます。
- ・ファシアボディワーク(100分)
- ・リバイタライジングフェイシャル(90分)+美白マスク
- ・フォーハンドセラピー(60分)

The plan includes the following.

- Spa Treatment
- Your choice of one of the three following treatment plans.
- Fascia Body Work (100 minutes)
- Revitalizing Facial (90 minutes) plus Whitening Mask
- Four-hand Therapy (60 minutes)



日本初上陸の  
サンバーH<sup>2</sup>Oシート  
マスク(3枚入り)の  
コスメットを  
限定販売 ¥6,480

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



## ウェスティンウエディング

European Authentic Wedding

壮麗なチャペルでの挙式、馬車に乗って優雅なホースパレード、  
ヨーロッパアンティストの会場での華麗なる祝宴。  
都会の喧噪を忘れさせてくれる重厚な雰囲気の中で、一生思い出に残るウエディングを。



### 新しくなった ウエディングアトリエのご紹介

#### New Westin Wedding Atelier

ブルーを基調に、柔らかく上品な色調でウェスティンホテル東京の上質さや重厚感、花嫁にふさわしいピュアで繊細な印象へと生まれ変わったウエディングアトリエ。ゆったりとくつろいでいただける空間で、お二人のウエディングのスタートでもあるお打合せをしていただけます。



週末にはアフタヌーンティーのサービスも

### プレミアムウエディングフェア Premium Wedding Fair

開催日時 6.18 (Sun) 7.30 (Sun) 8.27 (Sun)

相談会 9:00~ / 13:30~ / 17:30~ ※予約制

ウェスティンウエディングの魅力をご紹介するウエディングフェア。専任のコーディネーターがお二人らしいウエディングをご提案いたします。毎週末(土・日)朝9時の部限定で、本番直前の会場見学フェアを開催しております。

- チャペル模擬挙式
- ウェスティンホースパレードのご紹介
- 披露宴会場コーディネートご見学
- 映像演出体験

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)

## ONLINE SHOP

### ウェスティンホテル東京から商品のご案内



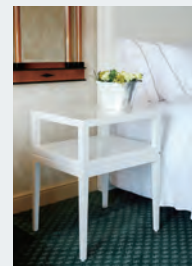
最良の寝心地には最良のインテリアを。  
Quality bedroom interior items for supreme comfort

#### “Blanche” Headboard ヘッドボード・ブランシェ

“雲の上の寝心地”というコンセプトをベースに、ホホワイトビニールレザー張りで仕上げたウェスティンホテル東京オリジナルのヘッドボードです。十分な高さでウレタンを入れた仕様は、もたれながら読書やテレビ鑑賞など、ゆったりとくつろげるデザインです。オプションで本革張りも対応可能。寝室に合わせたサイズのカスタマイズも承ります。

The Westin Tokyo's original “Blanche” Headboard realizes heavenly comfort, featuring a clean white PVC leather finish at the outside. Inside, the headboard includes urethane stuffing realizing an ideal level of thickness that allows users to feel completely relaxed resting against the headboard reading a book, watching television, etc. Real leather covering optionally available. Customizing of headboard size to fit bedroom also available upon request.

シングル	W1010 x D80 x H1200 mm	¥140,000
セミダブル	W1240 x D80 x H1200 mm	¥160,000
ダブル	W1440 x D80 x H1250 mm	¥200,000
クイーン	W1560 x D80 x H1250 mm	¥240,000
キング	W1840 x D80 x H1250 mm	¥290,000



#### “Blanche” Side Table サイドテーブル・ブランシェ

ヘッドボードに合わせ、白一色で仕上げたサイドテーブルです。真ん中の棚に本や雑誌、小物を置けるようになっています。

W450 x D400 x H600 mm ¥128,000

Another original from The Westin Tokyo, the “Blanche” Side Table features an all-white finish perfectly matching the “Blanche” Headboard, and has a lower shelf holding books, magazines, and small articles.

※価格は税抜きです。/ Prices are subject to tax.

ご購入・お問い合わせ Phone: 03-5423-7627(オンラインショップ)  
www.westin-tokyo.co.jp/shop



ガーデン イベント

Garden Event

ウェスティン ガーデンで楽しむ夏の夜のホタル  
Summer Evenings of Fireflies, at *The Westin Garden*

都会の中の緑のオアシス「ウェスティン ガーデン」では5月から6月にかけてホタルのシーズンが到来します。ホテルが見られる期間中は、ウェスティン ガーデンの開園時間を21時まで延長いたします。この季節だけの水辺を舞うホタルの幻想的な光景と非日常的な空間をぜひお楽しみください。ホテルの状況はホームページ、フェイスブックにて随時お知らせいたします。



To celebrate the arrival of fireflies, the closing time of *The Westin Garden*, *The Westin Tokyo*'s own urban oasis, will be extended to 9 p.m. during the months of May and June. We welcome you to visit *The Westin Garden* to experience the magical atmosphere created by fireflies dancing by the garden's stream. Please check our official website and Facebook page for updates related to fireflies at *The Westin Tokyo*.

サマー イベント

Summer Event

サマーキッズホースパレード  
Summer Kid's Horse Parade



ザ・テラスのランチをご予約でお召し上がりのお子様を対象に馬車の体験をしていただけるキッズホースパレードを開催いたします。ウェスティンの馬車に乗って、夏の恵比寿をお散歩しませんか？

A special horse parade for children enjoying lunch at *The Terrace* with reservation, featuring a ride around the summertime Ebisu area on board *The Westin Tokyo*'s horse carriage.

7.17(Mon) 7.29(Sat) 8.6(Sun)

1部 First session 14:30-15:30  
2部 Second session 16:00-17:00  
要予約制、小学生以下、各日先着40名様

Reservation required. For the first 40 children under elementary school age each day.

※ご予約:ランチご予約の際、同時にお申し付けください  
※乗車時間:約10分(1回につき4名様)  
※1部、2部ともそれぞれ1日5回(合計20名様ずつ)を予定

\*Reservation for participation in the event to be made along with reservation for lunch at *The Terrace*

\*Approx. 10-minute ride, and four children on board each ride  
\*Five rides per session (total of 20 children on board per session)

RESTAURANT GUIDE

レストランガイド

<p>1F</p> <p>THE TERRACE テラス</p>	<p>インターナショナルbuffレストラン International Buffet Restaurant</p> <p>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。</p> <p>03-5423-7778</p>	<p>1F</p> <p>T's Gallery Bar</p>	<p>レストランバー Restaurant Bar</p> <p>平日/Weekdays 18:00~21:30 土日祝/Weekends &amp; Holidays 17:30~21:30</p> <p>03-5423-7778</p>
<p>22F</p> <p>Victor's ビクターズ</p>	<p>フレンチレストラン French Restaurant</p> <p>朝食/Breakfast 7:30~10:00 ランチ/Lunch 11:30~14:30 ディナー/Dinner 17:30~21:30</p> <p>03-5423-7777</p>	<p>22F</p> <p>舞</p>	<p>日本料理 Japanese Restaurant</p> <p>朝食/Breakfast 7:00~10:00 *日曜・祝日/Sundays &amp; Holidays ランチ/Lunch 11:30~15:00 ティータイム/Teatime 14:30~16:30 *平日のみ/only weekdays ディナー/Dinner 17:30~21:30</p> <p>03-5423-7781</p>
<p>2F</p> <p>龍天門 RYUTENMON</p>	<p>広東料理 Cantonese Restaurant</p> <p>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。</p> <p>03-5423-7787</p>	<p>22F</p> <p>鉄板焼 恵比寿 YEBISU</p>	<p>鉄板焼 Teppanyaki Restaurant</p> <p>ランチ/Lunch 11:30~15:00 ディナー/Dinner 17:30~21:30</p> <p>03-5423-7790</p>
<p>22F</p> <p>The Compass Rose</p>	<p>スカイラウンジ Sky Lounge</p> <p>平日/Weekdays 16:00~24:30 土日祝/Weekends &amp; Holidays 14:00~24:30</p> <p>03-5423-7283</p>	<p>1F</p> <p>THE BAR</p>	<p>エグゼクティブバー Executive Bar</p> <p>11:00~24:30</p> <p>03-5423-7285</p>
<p>1F</p> <p>THE LOUNGE</p>	<p>ロビーラウンジ Lobby Lounge</p> <p>10:00~22:30</p> <p>03-5423-7287</p>	<p>1F</p> <p>gourmet experience by the westin tokyo</p>	<p>ペストリーブティック ウェスティン デリ PASTRY BOUTIQUE Westin Deli</p> <p>8:30~21:00</p> <p>03-5423-7778</p>