

Press Release

報道関係者各位

ウェスティンホテル東京

2018年5月16日

ウェスティンホテル東京

匠の技で焼き上げた北京ダックを贅沢に堪能 「まるごと北京ダックフェア」を開催！

ウェスティンホテル東京（東京都目黒区 総支配人チャールズ・ジャック）は、2018年6月30日（土）まで、広東料理「龍天門」にて、北京ダックをまるごと食べ尽す「まるごと北京ダックフェア」を開催いたします。

2018年2月にリニューアルオープンし、新しい中国料理総料理長 和栗邦彦を迎えた「龍天門」は、本場香港のスタイルに、和栗の創造性をプラスした本格広東料理をご提供しています。今回の北京ダックフェアでは、香港のように、皮だけではなく、むね肉やもも肉、そしてガラ（骨）までを使った料理をコースに盛り込み、北京ダックを余すところなく贅沢にご堪能いただけます。



コースのメインを飾る北京ダックには、お肉まで美味しくお召し上がりいただけるよう、匠の技が詰まっています。お肉は、肉汁があふれ、柔らかく焼き上げるため2時間ゆっくりと焼いていきます。そして皮は、張りがありパリパリの食感にするため、高温で焼き上げます。この2つの重要なポイントを完璧に実現させるのが料理人の匠の技です。

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600
www.westin-tokyo.co.jp

このコースでは、美しく、美味しく焼き上げられた北京ダックを存分にお楽しみいただくため、手作りの薄餅（ポーピン）は、お好きなだけご用意いたします。パリパリに焼き上げられた皮やお肉がなくなるまでお好きなだけご堪能ください。

他にも、蟹肉と蟹卵がふんだんに入ったスープや、鴨のフォアグラと鮑の料理など、北京ダック以外の料理も趣向を凝らしたものををご用意。コース料理を締めくくる燕の巣を使ったデザートも逸品です。コラーゲンが豊富な燕の巣を贅沢に使用。口の中が燕の巣であふれる感覚をお楽しみいただけます。

北京ダックを存分に味わえるのはもちろん、和栗の技が光る料理の数々をご堪能いただける、「まるごと北京ダックフェア」の詳細は以下の通りです。



■まるごと北京ダックフェア

期間： 2018年6月30日（土）まで

時間： ディナータイム 17:30～21:30

場所： 広東料理「龍天門」2F

料金： お一人様 18,000円 税金・サービス料別

メニュー：

- 前菜盛り合わせ
- 蟹肉 蟹卵入りホワイトアスパラガススープ
- 二種海老料理(あっさり天然塩炒め 唐辛子蒸し)
- 鴨フォアグラ 鮑オイスターソース 青菜を添えて
- 北京ダックを丸ごといただく
- 煮込みそば
- 燕の巣を使った本日のデザート

ご予約・お問合せ： 広東料理「龍天門」

Tel.03-5423-7787 (10:00～22:00)

* 料金には、税金およびサービス料13%を別途加算させていただきます。

* 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。

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600
www.westin-tokyo.co.jp

広東料理「龍天門」

龍天門の象徴である個性的な門と中央ホールの天井に広がる龍のモチーフ。中国建築を現代的にし、金色と紫色を使った漆塗り仕上げの洗練された豪華なインテリア。カーペットのダイナミックな雲のモチーフなど、“龍の宮殿”をイメージした荘厳なダイニングホールや、中庭をイメージしたホワイトと、古代中国文化の王宮を思わせる高級感漂う空間でゆったりとお食事をお楽しみいただけます。



【広東料理「龍天門」総料理長 和栗邦彦 プロフィール】

初めて香港を訪れた際、現地で食べた「スジアラの強火蒸し」の味と食感に大きく感動し、自身のキャリアをかけて広東料理をマスターすることを決意。香港と日本で料理人として30年の経験を積む。龍天門の新料理長に就任する以前にも、著名なレストランやホテルで料理長を歴任。卓越した才能と創造性は、広東料理への深い情熱に根ざしており、魅力的な創作料理で舌の肥えたお客様にも大変ご満足いただいている。



#

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。ご来館いただくお客様の元気なご滞在をお手伝いするため、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。

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600
www.westin-tokyo.co.jp

ウェスティンホテル&リゾートについて

ウェスティンホテル&リゾートは、「ウェルネス&ホスピタリティ」分野におけるリーダーとして、お客様が旅の途中であっても、ウェルビーイングを取り戻すお手伝いをしています。ウェスティンは、約40の国と地域に225以上のホテルやリゾートを展開しており、ゲストだけでなくホテルを取り巻く地域のコミュニティや、従業員のためのウェルビーイングを向上させるために、情熱を注いでいます。ブランドを象徴するヘブンリーベッドをはじめ、栄養価の高いスーパーフードRX™を使用したメニュー、RunWestinやニューバランス ギアレンディングなどのアクティブな取り組み、TRXやペロトンによる最先端の設備を備えたフィットネス施設など、ウェルビーイングを構成するSleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Wellの6つの柱をご体験いただくプログラムを用意しています。詳細については、<http://www.westin.com>をご覧ください。また、TwitterやInstagram (@westin)、Facebook ([facebook.com/Westin](https://www.facebook.com/Westin))で最新情報をご案内しています。

【本件に関する取材等のお問い合わせ先】

ウェスティンホテル東京

Henry Cheung (海外メディア担当)

henry.cheung@westin.com

TEL: 03-5423-7716 (直通)

堀越 智子 (国内メディア担当)

tomoko.horikoshi@westin.com

TEL: 03-5423-7716 (直通)