

THE WESTIN TOKYO
SEASONAL NEWS
SUMMER 2018
JUNE - AUGUST

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ませ。
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

ラグジュアリーな夏の思い出

Your summer memories begins...

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

SUMMER GRAND BUFFET

サマーブッフェ

ギリシャの名物料理、ラムや野菜をダイナミックに串に刺して焼いたスブラキ。冷製スープ、ガスパチョ…。スパイスで色鮮やかな、食欲をそそるシェフ特製の料理の数々をバーベキュー気分でお楽しみください。

An appetizing buffet feast at The Terrace featuring colorful summer delights specially prepared by hotel chefs including Souvlaki, the popular Greek skewer with lamb and vegetables, refreshing Spanish gazpacho soup, smoky barbeques and more.

8.1 (Wed) ~ 8.31 (Fri)

- ・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 LOUNGE

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

新作のフルーツパフェは、ソースでフレーバーが変化していく不思議なパフェ。パティシエ気分でお好みの味わいを創り出す、心躍るデザートタイムをお過ごしください。

Savor the contrasting flavors and textures in our photogenic Summer Jewel Parfaits – take your enjoyment to the next level by topping the homemade fruit sauce for a precious experience.

7.1(Sun)~8.31(Fri)

12:00~21:00 各種 Each ¥2,400

(写真左から)

赤いベリー・カシスヨーグルト×ベリーソース
ライチ・グレープフルーツ・ロンガン×練乳ソース
エキゾチック・ココナッツライム×パッションソース

(From left to right in the photo)

Red Berry & Cassis Yogurt Parfait × Berry Sauce
Lychee & Grapefruit & Longan Parfait × Condensed Milk Sauce
Exotic Coconut & Lime Parfait × Passion Fruit Sauce

夏の太陽に輝く、宝石のようなフルーツパフェ

The brilliant summer gems

SUMMER JEWEL PARFAIT

サマージュエルパフェ

夏のフルーツをふんだんに。
カラフルで涼やかな夏のデザート

The perfect gift of summer

SUMMER FRUIT JELLY

サマーフルーツゼリー

gourmet
experience
by the westin tokyo
ベストリーフティック
ウェスティン デリ
PASTRY BOUTIQUE
Westin Deli
03-5423-7778



フルーツと果汁ゼリーが織りなす絶妙なハーモニー。みずみずしい味わいと、涼やかに輝くゼリーは夏の手みやげとしてご好評をいただいています。

Popular as stylish summer gifts, these exquisite homemade jelly desserts are a cool sensation with a glittering appearance and a perfect harmony of fresh fruits and fruit jelly.

7.1(Sun)~8.31(Fri) 各種 Each ¥650(税抜 Plus tax)

陽光きらめく南仏スタイル、彩り豊かな夏のフレンチ

Flavors from the Southern France

A TASTE OF PROVENCE

テイスト オブ サマー

ヨーロッパ屈指のリゾート地、南仏の色鮮やかな名物料理をモダンに仕上げた夏限定のコースをご用意しました。眺めのよい瀟洒な空間で、おいしい夏のバカンスをお楽しみください。

Treat yourself to a culinary journey to Southern France with a modern symphony of colorful local specialties inspired by the region, served in the beautiful scenery and elegant interior of Victor's for a delicious summer retreat.

6.1(Fri)~8.31(Fri)

ランチ Lunch ¥6,350

ディナー Dinner ¥13,930

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の誘惑

Champagne Temptation

CHAMPAGNE DINNER

シャンパーニュディナー

6.29(Fri) マム Mumm

7.27(Fri) アンリオ Henriot

8.31(Fri) モエ・エ・シャンドン Moët & Chandon

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.

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.



SUMMER FIRST DRINK

サマーファーストドリンク

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

夏の夕暮れ。
始まりは爽やかなカクテルで

Refreshing cocktails
to start your perfect summer evening

乾いた喉をすっきり潤す、最初の1杯のための低アルコールカクテル。クラフトジンを使った、ドライで甘味を抑えた男性向けと愛らしく飲みやすい女性向けをお作りします。ビールとはひと味違う、ロマンチックな乾杯をお楽しみください。

Why not mark the beginning of a romantic evening at *The Compass Rose* with a light cocktail in place of the usual glass of beer? Tailored for both ladies and gentlemen, choose from the dry and citrusy or the sweet and floral blend for an artisanal craft gin experience.

8.1(Wed)~8.31(Fri) 各種 Each ¥1,700



妖艶なハーブの香りを放つ、
アブサンのカクテル
The allure of the green fairy



ABSINTHE & GIN COCKTAIL

アブサン&ジンカクテル

ヨーロッパの偉大な芸術家たちを魅了したりキュール、アブサン。選りすぐりのジンにアブサンとハーブを使った、爽やかな飲み口のカクテルをご提供します。

Savor creative cocktails crafted by our mixologists using handpicked gins, fresh herbs, and the mythical absinthe best known for its popularity among some of the greatest European artists of all time.

6.1(Fri)~7.31(Tue) 各種 Each ¥1,700

THE BAR

エグゼクティブバー
ザ・バー
Executive Bar
THE BAR
03-5423-7285

大人の避暑地。
バーで楽しむ夏のカクテル
Cocktails for a sophisticated summer retreat

SUMMER COCKTAILS

サマーフローズン & プレミアムトロピカルカクテル

夏に飲みたいカクテル、ピナコラーダ、モヒート、チョコレートマティーニをオリジナルのフローズンで。フレッシュパイナップルを使ったトロピカルカクテルは、夏気分満点の銅製パイナップル型カップでご提供いたします。

A summer twist to favorite cocktails such as Pina Colada, Mojito and Chocolate Martini, all in cool frozen style. The fresh pineapple tropical cocktail served in a copper pineapple tumbler is a delight to the eye and the palate.

7.1 (Sun)~8.31 (Fri)

サマーフローズンカクテル Summer Frozen Cocktail 各種 Each ¥1,800
(写真上から)フローズンチョコレートマティーニ フローズンモヒート フローズンピナコラーダ
(From top of the photo)Frozen Pina colada/Frozen Mojito/Frozen Chocolate Martini
(写真左下)プレミアムトロピカルカクテル (Bottom left in the photo)Premium Tropical Cocktail ¥2,000

JOHNNIE WALKER COLLECTION

ジョニーウォーカー

紳士のウィスキーをハイボールで飲み比べ

The ultimate Highball

ジョニーウォーカーの芳醇な香りがいっそう際立つハイボールで、5種の飲み比べをお楽しみください。

A special opportunity presented by The Bar to compare various expressions of the Johnnie Walker collection in highball style.

8.1 (Wed)~8.31 (Fri)

ジョニーウォーカーワインカスクブレンド
Johnnie Walker Wine Cask Blend
¥27,000 (Bottle) ¥1,600 (Glass)
ジョニーウォーカーダブルブラック
Johnnie Walker Double Black
¥25,000 (Bottle) ¥1,500 (Glass)
ジョニーウォーカーゴールド
Johnnie Walker Gold
¥35,000 (Bottle) ¥2,050 (Glass)
ジョニーウォーカートリプルグリーン
Johnnie Walker Triple Grain
¥27,000 (Bottle) ¥1,600 (Glass)
ジョニーウォーカーグリーン
Johnnie Walker Green
¥32,000 (Bottle) ¥1,900 (Glass)

夏に楽しむべき、極上のウィスキー The Connoisseur Whisky Tasting Experience

PREMIUM WHISKY プレミアムウィスキー

7.1 (Sun)~7.31 (Tue)

バラントイン 17年 Ballantine's 17y ¥40,000 (Bottle) ¥2,100 (Glass)
バラントイン シングルモルト ミルトンダフ 15年 Ballantine's single Malt Milntonduff 15y ¥27,000 (Bottle) ¥1,800 (Glass)
バラントイン シングルモルト グレンバーギー 15年 Ballantine's single Malt Glenburgie 15y ¥27,000 (Bottle) ¥1,800 (Glass)
メーカーズマーク 46 Maker's Mark 46 ¥38,000 (Bottle) ¥2,000 (Glass)
メーカーズマーク プライベートセレクト 日本ホテルバーメンス協会 Maker's Mark Private Select Hotel Barmens Association ¥38,000 (Bottle) ¥2,000 (Glass)



うまみあふれる、
北海道の海鮮三昧
Savor Hokkaido's
best seafood delights



HOKKAIDO SEAFOOD WONDERS

北海道・海の幸コース

旬のタラバガニ、水揚げしたばかりの魚、アワビ、キンキ、ウニ、ホタテ…。現地の目利きを選び抜いた特級の海の幸を存分に味わえる夏の会席をご用意しました。ランチタイムは、北海道の海鮮を贅沢に盛り込んだ「特選海鮮丼」をお楽しみいただけます。

6.1(Fri)~6.30(Sat)

ランチ Lunch 北海道・特選海鮮丼 ¥8,000 ディナー Dinner 北海道・海の幸コース ¥18,000

A special summer Kaiseki course where guests can indulge in top-notch seafood handpicked by local experts from Hokkaido including king crabs, "Kinki" rockfish, abalone, sea urchin to scallop. A premium rice bowl extravagantly topped with Hokkaido seafood is also available at lunchtime.



肉厚で脂の乗った、
料理長厳選の国産うなぎ
Premium domestically grown eels
handpicked by Executive Chef

JAPANESE EEL SET

うなぎ御膳

酷暑を乗り切る秘訣は、やっぱりうなぎ。香ばしさが食欲をそそる、炭火で焼いた肉厚で脂の乗った蒲焼きを焼き立ての釜炊きごはんとともにご堪能ください。

Mai welcomes its guests with succulent eels prepared in the appetizing charcoal-grilled "Kabayaki" style complemented with freshly steamed rice from a traditional style cooking pot.

7.1(Sun)~8.31(Fri) ¥8,000

※期間は入荷状況により変更となる場合がございますので、お問合せ下さい。
Promotion period subject to change based on availability. Advanced reservation is recommended.

「揚・炒・煮」お好みの鮑の調理法が選べる
至福のコース

The ocean jewel cooked to your style

龍天門

RYUTENMON

広東料理
龍天門

Cantonese Restaurant
RYUTENMON

03-5423-7787



ABALONE

鮑フェア

中華の最高級食材のひとつ、貝の王様・鮑。「スパイス揚げ」(写真右)「天然塩炒め」(写真左)「オイスターソース煮込み」(写真手前)。メインとなる一皿は、おひとりおひとりが好みの調理法を選べる贅沢なコースで、鮑の持つ魅力を存分にお楽しみください。

An exquisite course from Ryutenmon satisfying your palate with abalone, which is known as the king of shellfish and is one of the most premium ingredients in Chinese cuisine. Choose amongst your favorite style such as spicy garlic-fried (right in the photo); salt-sautéed (left in the photo) or oyster sauce-stewed (center in the photo).

7.1(Sun)~8.31(Fri) ランチ Lunch ¥8,000 デイナー Dinner ¥18,000



まるごと味わう喜び、
北京ダックの新世界

A sensational
Peking duck experience

PEKING DUCK EXTRAVAGANZA

まるごと北京ダックフェア

パリパリの皮はもちろん、肉までおいしく食べられる北京ダックを主役に、蟹や海老の料理、燕の巢のデザートも登場する豪華な全7品。鴨フォアグラ、鮑オイスターソース、鴨のスープの煮込みそばなど、時間をかけてていねいに焼き上げた北京ダックの新たな美味しさをご堪能ください。

Treat yourself to a feast of both the eyes and the palate with our premium Peking Duck menu. Enjoy as the beautifully roasted duck is sliced right in front of you complemented with exquisite homemade abalone and foie gras delicacies.

5.7(Mon)~6.30(Sat) ¥18,000

KOBE BEEF

神戸牛フェア



世界の美食家の憧れ、
「神戸牛」のステーキ

Kobe Wagyu -
the legendary gourmet beef

和牛三大牛のひとつであり、世界で最も有名な和牛「神戸牛」。シェフが厳選した素晴らしい肉質のステーキをご堪能ください。鮑や伊勢海老のグリルも堪能できる贅沢なコースもご用意しています。

4.1(Sun)~6.30(Sat)

特選神戸牛セット Select Kobe Beef Set ¥25,000 特選神戸牛コース Select Kobe Beef Course ¥32,000

Indulge in an ultimate gourmet experience at Yebisu with our premium Kobe beef set featuring one of the most famous wagyu breed in Japan. Take your enjoyment to the next level with jet fresh abalone and Ise lobster expertly grilled to order by our teppan masters.

滋味深い夏のごちそう、天然河豚

The seasonal culinary treat of summer

SUMMER FUGU KAISEKI

夏の天然河豚会席



鉄板焼
恵比寿
YEBISU
鉄板焼
恵比寿
Teppanyaki Restaurant
YEBISU
03-5423-7790

あっさりしているながら滋味深い河豚は、高たんぱくで低カロリー。美の源、コラーゲンも豊富な女性にうれしい夏のごちそうです。恵比寿牛を含む、彩り豊かな夏らしい鉄板焼会席をご堪能ください。

Especially popular amongst ladies, fugu (pufferfish) is a summer delicacy known for its rich nutritional values and collagen content which help improving skin textures. This time-limited Kaiseki course features a variety of pufferfish delicacies and signature Yebisu beef grilled to perfection.

7.1(Sun)~8.31(Fri) コース Course ¥26,250

爽やかでクリーミー。
フレッシュなチーズのスイーツを楽しむ、夏のパラダイス
Welcome to the cheese dessert paradise

CHEESE DESSERT WONDERLAND

チーズデザートbuffet

厳選したさまざまなタイプのチーズが、フルーツと組み合わせたカラフルなグラスデザートや味わい深いケーキやタルトとなって登場します。個性豊かなチーズの味わいを素敵なスイーツでお楽しみください。

Indulge yourself in our luscious array of cheese desserts crafted with various kinds of handpicked cheeses. The velvety cheese tart, rich and decadent cheesecake, refreshing cheese and berry shooters are only some of the many highlights you should not miss.

7.2 Mon ~ 7.31 Tue 平日限定 / Weekdays only 15:00 ~ 17:00 大人 Adult ¥3,900 お子様 Child ¥1,950



INTERNATIONAL RESTAURANT
ザ・テラス
International Restaurant
THE TERRACE
03-5423-7778

色鮮やかなトロピカルデザートと伝統的な世界のケーキでめぐる
夏休みの甘いバカンス

A summer ensemble of tropical and classic desserts

AROUND THE WORLD WITH SUMMER DESSERTS

サマーデザートbuffet&世界のケーキ

トロピカルフルーツきらめくサマーデザートをお楽しみください。伝統的な世界のケーキも登場する、夏休みならではの豪華なbuffetです。

Our gorgeous collection of summer desserts will put you in an exciting vacation mood - spend a wonderful afternoon with colorful tropical desserts made with fresh exotic fruits, or savor some of the world's timeless classics for those who prefer traditional flavors.

8.1(Wed)~8.31(Fri) 平日限定 / Weekdays only 15:00~17:00 大人 Adult ¥3,900 お子様 Child ¥1,950

THE LOUNGE

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

フルーツの香りはじける、
初夏のひととき

Appreciate early summer
with the fresh scent of fruits



REFRESH SODA

リフレッシュソーダ

爽やかなドリンクが恋しくなる季節。フレッシュなトロピカルフルーツを使った夏色のソーダでクールダウンはいかがでしょう。

5.1(Tue)~6.30(Sat) 各種 Each ¥1,400

(写真左から) キウイソーダ バイナップルソーダ 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.

A perfect way to quench your early-summer craving with a refreshing beverage - cool down with our brightly-colored summer sodas prepared with fresh tropical fruits.

シトラスが香る、夏のアフタヌーンティー

A breezy summer afternoon

CITRUS AFTERNOON TEA

シトラス
アフタヌーンティー



レモンやライムをあしらった軽やかな口当たりのスイーツがティースタンドを飾る、夏のアフタヌーンティー。緑あふれるウェスティングーデンを眺めながら、贅沢な夏の午後をお楽しみください。

7.1(Sun)~8.31(Fri)

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~
Please choose your preferred time among the three sessions.
(2 hours per session and last order will be made 30 minutes prior to the ending time.)

The Lounge invites you to a bright and airy afternoon featuring the all new citrus themed tea topped with lemon and lime infused delights, complemented by the scenic view of The Westin Garden.



Le Spa Parisien
 スパ
 ル・spa・パリジエン
 Spa
 LE SPA PARISIEN
 03-5423-7002

極上のスパプランで 煌めく夏をまとう
 Pamper yourself this summer with a regal spa journey

VACANCES ROYALES

11周年アニバーサリープラン ～バカンスロワイヤル～

ル・spa・パリジエンから11周年を記念して夏のプランが登場。人気の筋膜セラピーや美白フェイシャルトリートメントにドライヘッドスパが付いた極上プランで夏のダメージをリセットし、贅沢なバカンスをお過ごしください。

An exclusive summer plan celebrating the 11th anniversary of Le Spa Parisien - rejuvenate with our most signature spa treatments and therapies for a moment of complete well-being.

6.1(Fri)～8.10(Fri) ボディもしくはフェイシャルトリートメント100分 ¥27,000

プラン内容 Spa Plan Options

ボディ100分: 当スパ人気の筋膜セラピーとドライヘッドスパの組み合わせで至福の時間をお過ごしください。

フェイシャル100分: 紫外線でダメージを受けた肌をリセットする美白マスク付「サンバー」フェイシャルにドライヘッドスパが付いた極上プランです。

Body treatment (100minutes): Pamper yourself with a combination of myofascial release therapy and dry head spa, the signature treatment at Le Spa Parisien.

Facial treatment (100 minutes): Ultimate dry head spa and skin whitening facial by "SAMPAR" for resetting the skin damage from UV rays.



SUMMER 2018 PROMOTION



宿泊プラン

Stay Plan

リチャージ サマープラン

Recharge with Summer Delights

2連泊以上でご利用可能な、この夏限定の特別な朝食付き連泊プランです。

朝食は、種類が豊富なインターナショナルレストラン「ザ・テラス」での朝食ブッフェをご用意。さらに、ホテル内のレストランでご利用いただける10,000円分の特典も付いているので、お好きなレストランで充実の「食」をご堪能いただけます。

Delight your inner gourmand during your next stay in Japan.

Treat yourself to an enriching vacation with our Recharge with Summer Delight Package when you stay 2 nights or more.

Apart from the complimentary SuperFoodsRx™ breakfast to power up your day, enjoy a gourmet experience with a 10,000 JPY dining credit at any of the acclaimed restaurants and bars in the hotel.

～8.31(Fri)

1名1室 1泊あたり¥30,000～(消費税、サービス料、宿泊税別)
 From 30,000+ JPY (per person per night)

ご予約・お問い合わせ Reservation and enquiry
 03-5423-7000 / www.westin-tokyo.co.jp

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



プレミアムウエディングフェア Premium Wedding Fair

開催日時 6.24(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)

クラブマリオットのご案内

club MARRIOTT™

ホテルでのお食事やご宿泊を優待価格でご利用いただける会員制プログラム「クラブマリオット」。ウェスティンホテル東京をはじめ、国内11のホテルやアジア地域200軒以上で豊かなホテルライフをお楽しみいただけます。

Club Marriott™ is a membership program offering exclusive hotel dining and accommodation privileges at 11 hotels in Japan including The Westin Tokyo, and more than 200 hotels in the Asia Pacific region.

<ご優待例>

- ・飲食のご優待 2名様でお食事の際：お料理合計料金から30%割引、お飲み物15%割引(※ただし50,000円以上のボトルは適用外となります)
- ・宿泊のご優待 デラックスルームは15%、エグゼクティブルームは20%、フレキシブルレートから割引いたします。

※空室状況によりご利用いただけない場合や繁忙期にはご利用いただけるお部屋の数に限りがございます。

・その他のご優待

ミーティングパッケージから10%割引
ル・スパ・バリジエンでの90分以上のトリートメント(26,000円～)が20%割引

その他特典や詳細についてはクラブマリオット ウェスティンホテル東京WEBサイトをご覧ください。
http://www.westin-tokyo.co.jp/club_marriott



ご入会/お問合せ クラブマリオット ウェスティンホテル東京 事務局
Tel. 03-6847-9240 Fax.03-6847-9242 (平日 9:00~18:00 土日祝/休)

RESTAURANT GUIDE

レストランガイド

22F



Victor's
ビクトル
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



舞
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