

THE WESTIN TOKYO

SEASONAL NEWS

SPRING 2019

March-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

桜尽くしを楽しむ、麗しい春

Enjoy the best of spring with the cherry blossoms

YOZAKURA KAISEKI

夜桜会席

胸躍る桜の開花。海から野山から届いた春の恵みを夜桜のように美しい会席に仕立てました。ご卒業、ご入学などお祝いの席にもふさわしい、贅を尽くした味わいをご堪能ください。

Seeing the cherry blossoms bloom makes the heart sing, and what better way to experience them than at night? For our special Yozakura Kaiseki course, you will be treated to the best of the spring's bounty, in a setting as if you were strolling beneath the illuminated sakura. Perfect as an exquisite treat for those graduating from or entering a new stage of their life.

3.20 (Wed) ~ 4.19 (Fri)

ディナー Dinner ¥15,000



日本料理
舞

Japanese Restaurant
MAI

03-5423-7781

豪勢な鉄板焼きで、春の訪れを満喫

Welcome spring with magnificent teppanyaki

SAKURA KAISEKI

桜会席

鉄板焼
恵比寿

YEBISU

鉄板焼
恵比寿

Teppanyaki Restaurant
YEBISU

03-5423-7790

熟練の手さばきに目を奪われ、そして供される焼きたての伊勢海老や桜鯛の美味しさに舌鼓。恵比寿牛のステーキまでを鉄板焼きでご堪能いただく、桜の季節にしか味わえない豪華な会席です。

3.1(Fri)~4.30(Tue)

ディナー Dinner ¥26,250

Relish the pure taste of sakura-ebi shrimp and Ise-ebi lobster, grilled to order with mind-boggling skill. Finish it all off with other teppanyaki favourites such as our signature Yebisu wagyu beef: it's kaiseki that truly brings the best of spring.

SAKURA FAIR

桜フェア

龍天門

RYUTENMON

広東料理
龍天門

Cantonese Restaurant
RYUTENMON

03-5423-7787

桜香る、華麗な広東料理のテーブルへ

Bringing the delights of sakura to Canton

満開の桜に思いを馳せて。龍天門総料理長 和栗邦彦が、桜の色や香りをアクセントに創作した、鮑、燕の巣など高級食材を使った華麗な広東料理をご堪能ください。

3.12(Tue)~4.8(Mon)

ランチ Lunch ¥8,000 ディナー Dinner ¥18,000

Close your eyes and imagine the cherry blossoms in full bloom. It'll be even easier to do so with our special line-up of Cantonese cuisines by Ryutenmon Executive Chef Kunihiko Waguri. Expect exquisite dishes such as abalone or edible bird's nest, all made with colourful or fragrant touches of sakura.

SAKURA COCKTAILS

桜カクテル

THE BAR

エグゼクティブバー
ザ・バー

Executive Bar
THE BAR

03-5423-7285

桜舞う、可憐なカクテル

Imbibe a sweet cocktail

芳醇な桜の香りと桜餅を思わせる上品な甘味の桜リキュールを使った、甘酸っぱい可憐なカクテルです。都会の喧騒を忘れる大人の空間で、桜舞う日本の春を美しい1杯でもご堪能ください。

This pretty cocktail marries sweet and sour by using a sweet sakura liqueur reminiscent of both sakura mochi and the fragrance of cherry blossoms. Forget the hustle and bustle of the city at this classy spot, with a drink as beautiful as the fluttering cherry blossoms.

3.1.Fri～4.30.Tue 各種 Each ¥1,300

MATCHA AFTERNOON TEA

抹茶アフタヌーンティー

新緑を味わう優雅なウィークエンド。

抹茶スイーツのアフタヌーンティー

Settle into a rejuvenating weekend
with afternoon tea full of matcha sweets

新緑まぶしい庭園を望む空間で、
ティースタンドに並ぶ気品あふれる
抹茶スイーツを堪能する優雅な午
後をお楽しみください。

*写真はイメージです。抹茶スイーツ等は、ティ
ースタンドでのご提供になります。

Enjoy an elegant afternoon
overlooking the fresh green garden,
while indulging in a selection of
beautifully presented and flavourful
matcha sweets.

*Note: photo is for illustration purposes only. The
matcha sweets and other goods will be served on
a tea stand.

THE LOUNGE

ロビーラウンジ
ザ・ラウンジ

Lobby Lounge
THE LOUNGE

03-5423-7287

5.1(Wed)～6.30(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～
Please choose your preferred time among the three sessions. (2 hours per session; last orders will be taken 30 minutes prior to closing 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

優雅な香り、奥深い味わい。

多彩なスイーツで堪能する、抹茶の世界

Refined aromas, deep flavours: Delve into the world of matcha

MATCHA PARADISE

抹茶デザートbuffé

緑豊かなパティオを望む贅沢な空間で。宇治抹茶などシェフが厳選した抹茶の優雅な香りと奥深い味わいを多彩なスイーツでご堪能ください。

Savour a myriad of sweets full of the refined aroma and deep taste of various types of matcha specially selected by the chef, including the prized uji matcha. Take it all in from the lush patio space.

5.7(Tue)~6.28(Fri)

平日限定 / Weekdays only 15:00~17:00 大人 Adult ¥4,200 お子様 Child ¥2,100

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

MATCHA SWEETS

抹茶スイーツ

新緑を手みやげに。
贅沢に抹茶を使った絶品スイーツ

Go for the freshest green
with luxurious matcha sweets

黒豆とあずきをあしらった抹茶のブランマンジェ、濃茶のように濃厚な抹茶のフォンダン、絶妙な食感の抹茶とチョコレートのダックワーズ。若葉香る季節にぴったりの手みやげです。

Matcha blancmange made with azuki beans and kuromame black soybeans, fondant cake made with rich matcha reminiscent of dark matcha, or dacquoise with chocolate and indulgently textured matcha... there's plenty to choose from to welcome the new season.

5.1 (Wed) ~ 6.30 (Sun)

(写真上から) 抹茶のブランマンジェ、抹茶のフォンダン、抹茶とチョコレートのダックワーズ
(From above) Matcha blancmange, matcha fondant, chocolate-matcha dacquoise
各種 Each ¥680~

夢見心地の美味しさ。ホテル自慢のシュークリーム

Soft yet with a bite : our signature cream puffs

SIGNATURE CREAM PUFF

シュークリーム



サクサクしたシュー皮とぎっしり詰まったなめらかなクリームのでリケートな味わいは、まさに夢見心地の美味しさ。シュークリームが大好きなエグゼクティブ ペストリーシェフ 鈴木 一夫が素材や製法の研究を重ねて誕生させた、テイクアウト人気No.1の逸品です。

¥560

These puffs made with crisp choux pastry and tightly packed with delicate, fluffy cream are bound to put a smile on your face. Cream-loving executive chef Kazuo Suzuki created this version of the famed treat, and has painstakingly perfected it over the years. No wonder it is consistently our most popular takeaway option.

豪華で楽しい、イースターパーティーにようこそ
Party your way into a lavish Easter

EASTER BUFFET

イースターブッフェ

カリッと焼き上げたローストラム、ゆで卵をアレンジしたデビルズエッグ…。欧米のイースターパーティーに並ぶご馳走を堪能する、豪華なブッフェをお楽しみください。

4.15 (Mon) ~ 4.21 (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

Roast ham cooked to perfection, an arrangement of devilled eggs... it's just a slice of the spread The Westin Tokyo has prepared to celebrate an extravagant Easter party with Western touches. Make your way through the buffet and settle into that Easter feeling.

お子様も大喜び、
ゴールデンウィークが輝くブッフェ

Start Golden Week together, with a buffet for the whole family

GOLDEN WEEK BUFFET

ゴールデンウィークブッフェ

ロングランのゴールデンウィーク、ご家族揃って美味しい体験はいかがでしょう。ホテルメイドならではの極上の味わいをお好きなだけご賞味いただけます。お子様が大好きなナポリタンやフライドポテトなどのメニューもたくさんご用意しております。

How about taking the family out for something delicious over this extra-long Golden Week? Indulge yourself as much as you want, with exquisite dishes with the top-notch quality you'd expect from a luxury hotel. Children won't be left behind: kids favorites such as Japanese-style Napolitan pasta and french fries will also be provided in the buffet.



THE TERRACE

ザ・テラス
International Restaurant
THE TERRACE

03-5423-7778

4.27 (Sat) ~ 5.6 (Mon)

・ランチブッフェ Lunch Buffet

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

17:00~21:30

大人 Adult ¥7,100

お子様 Child ¥3,600

緑あざやか。
極上フレンチで味わう日本の春
Fresh as a daisy:
Japanese spring with French flavours

SPRING MENU

春のメニュー

旬の金目鯛、新鮮な山菜や春野菜。日本の春の食材をふんだんに使った、美しく軽やかな味わいの極上フレンチを贅沢な空間でご堪能ください。

Kinmedai (splendid alfonso) is in season, there are fistfuls of fresh mountain and spring vegetables... It's the sign winter has gone and spring is here. Take in the elegant surroundings and linger over the best of the season, with a lavish French meal using the bounty of Japanese spring.

3.1 (Fri) ~ 5.31 (Fri) ディナー Dinner ¥13,930

CHAMPAGNE DINNER

シャンパーニュディナー

3.29 (Fri) ¥25,000

ボランジェ&アヤラ
Bollinger & Ayala Champagne Dinner

受付開始 18:30 開宴 19:00
Reception 18:30 Dinner 19:00
詳細はお問い合わせください
Please contact Victor's for details.

Victor's
ピクターズ

フレンチレストラン
ピクターズ

French Restaurant
Victor's

03-5423-7777



極上シャンパーニュときらめく夜

Spark joy with the finest champagne

ゲストスピーカーをお招きし、名門メゾンの最高峰のシャンパーニュと総料理長沼尻寿夫による究極のフランス料理を最上階からの景色と共に、ご堪能いただくスペシャルイベントです。

For this special event, listen to guest speakers while indulging in the finest champagne from the most prestigious maisons, accompanied with the best French cuisine by Executive Chef Toshio Numajiri.

個室で気兼ねなく。洗練された味わいをお子様と
Sophisticated tastes and
children meet in our worry-free private dining rooms

SEASONAL CELEBRATIONS

節句プラン



お子様と一緒に、気兼ねなく。和のしつらえの個室で、厳選した食材の手巻き寿司や目にも楽しいお料理をご家族でご堪能ください。乾杯のお飲み物と個室料が付いた親しみやすいプランです。

Taking your children along to dinner doesn't have to be a hassle. Enjoy expertly-prepared cuisine such as fine temaki sushi handrolls with the whole family, in a traditional Japanese-style private room. To make life even more hassle-free, one child goes free of charge when dining with four adults.

2.10 Sun ~

¥50,000 ~ (大人4名、子供1名 ~)
(from 4 adults, 1 child)

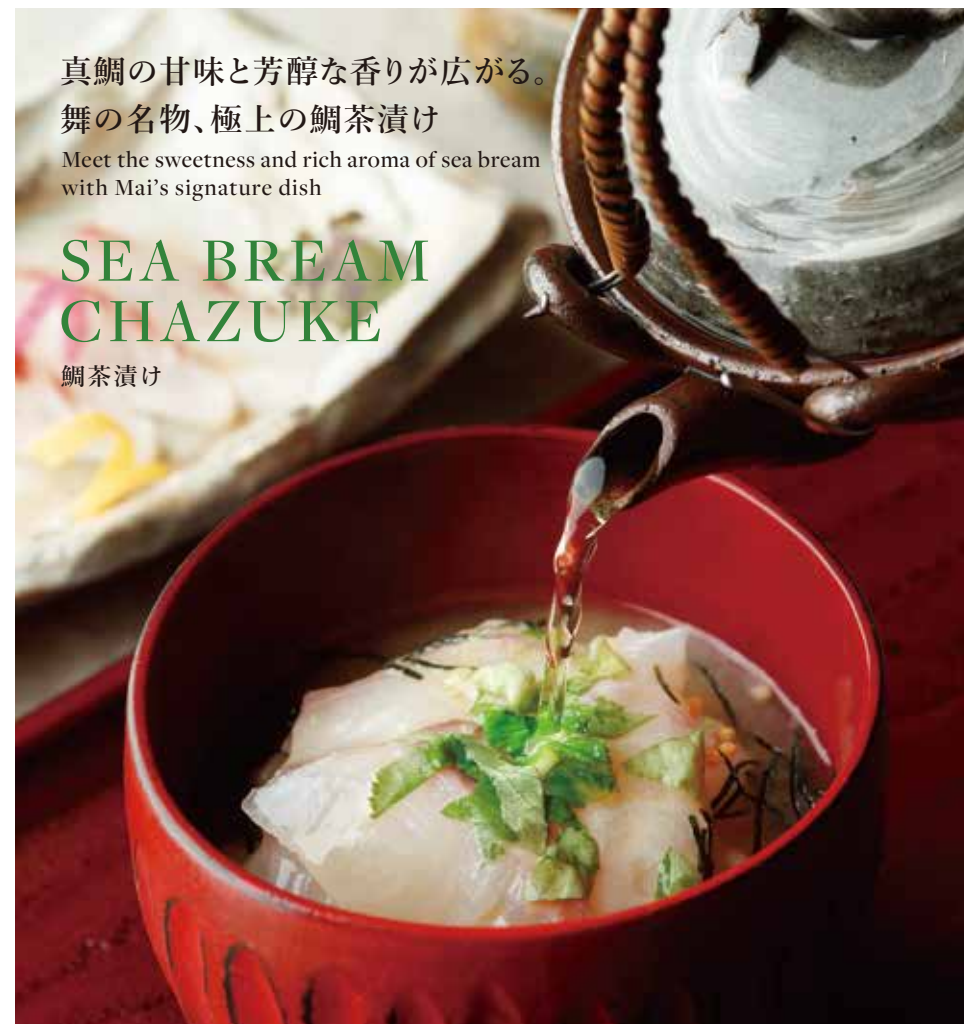
プラン内容 The celebration plan includes the following.

- ・お食事代・個室代・乾杯のワンドリンク
- ・Food menu and private room charge
- ・One aperitif (for each guest)

真鯛の甘味と芳醇な香りが広がる。
舞の名物、極上の鯛茶漬け
Meet the sweetness and rich aroma of sea bream
with Mai's signature dish

SEA BREAM CHAZUKE

鯛茶漬け



四国・松山港から目利きの達人が活けにした絶品の鯛を調達。大粒な飛騨高山産のご飯に、絶妙な厚みの刺身を乗せて。羅臼産昆布と枕崎の鰹節の一番出汁を注ぎ、秘伝の胡麻だれで召し上がっていただく贅沢な鯛茶漬けです。

Using only the freshest sea bream from Shikoku's Matsuyama port, which is known for its sea bream specialists, every part of the fish will make its way into Mai's sea bream chazuke. The head and bones are used for a stock in which the exquisite rice from Hida, Takayama is cooked, which is then topped with perfectly sliced sashimi. Slowly add some piping-hot dashi, and plus the secret sesame sauce: perfection in a bowl.

~4,30(Tue)

単品 A la carte ¥2,800





鉄板焼
恵比寿
YEBISU

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

最高の「神戸牛」の旨味を堪能
Discover the umami of expertly-grilled Kobe beef

KOBE BEEF FAIR

神戸牛フェア

世界の食通が憧れる「神戸牛」のステーキを目の前で、ダイナミックに焼き上げます。焼き加減はお好みを承りますが、肉を見極めるプロであるシェフにおまかせというお客様も多くいらっしゃいます。

Steaks of the world-renowned Kobe beef will be grilled in front of your eyes in spectacular fashion. How you prefer your beef cooked is up to you, but many guests leave it up to the professional meat masters, our chefs, to make the flavours burst.



3.1(Fri)~5.31(Fri)

神戸牛コース Course ¥32,000
神戸牛セット Set ¥25,000
アラカルト ロース100g
For a la carte ¥16,000

DIM SUM ALL-YOU-CAN-TASTE AFTERNOON TEA

飲茶オーダーブッフェ

熱々の絶品点心を楽しむ、
本場香港スタイルの飲茶オーダーブッフェ

Enjoy baskets of steaming hot dim sum, presented in typical Hong Kong tearoom style

龍天門
RYUTENMON

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



本場さながらに湯気が立ち上るセイロをのぞいて選べる、ワゴンでサーブされる熱々の点心をはじめ、麺・飯料理や専任の点心師がつくる出来立ての絶品点心とスイーツをオーダーブッフェメニューでお楽しみいただけます。

From superb dim sum crafted by dim sum masters, to unique noodles, rice dishes, vegetable options and popular Hong Kong-style sweets, our all-you-can-taste afternoon tea offers more than enough to go in for seconds or thirds.

平日限定 / Weekdays only 13:30~16:00 ¥3,800

最終受付15:00、L.O 15:30

※開始より60分後にラストオーダーとなります。また、14:30以降に開始のお客様は15:30ラストオーダーとさせていただきます。

Last entry 15:00, last order 15:30

*Last orders will be 60 mins after your sitting commences.

Last orders for any sitting beginning after 14:30 will be at 15:30

EGG COCKTAILS

エッグカクテル

春がときめく。まろやかでスイートなエッグカクテル

Spring is everywhere:
celebrate with a mild and sweet egg cocktail

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



カスタード風味のエッグリキュールをベースにした、春らしいデザートカクテルです。マンゴー(写真左)やオレンジ(写真右)を使い、まろやかでフルーティーな春らしい味わいに仕上げました。

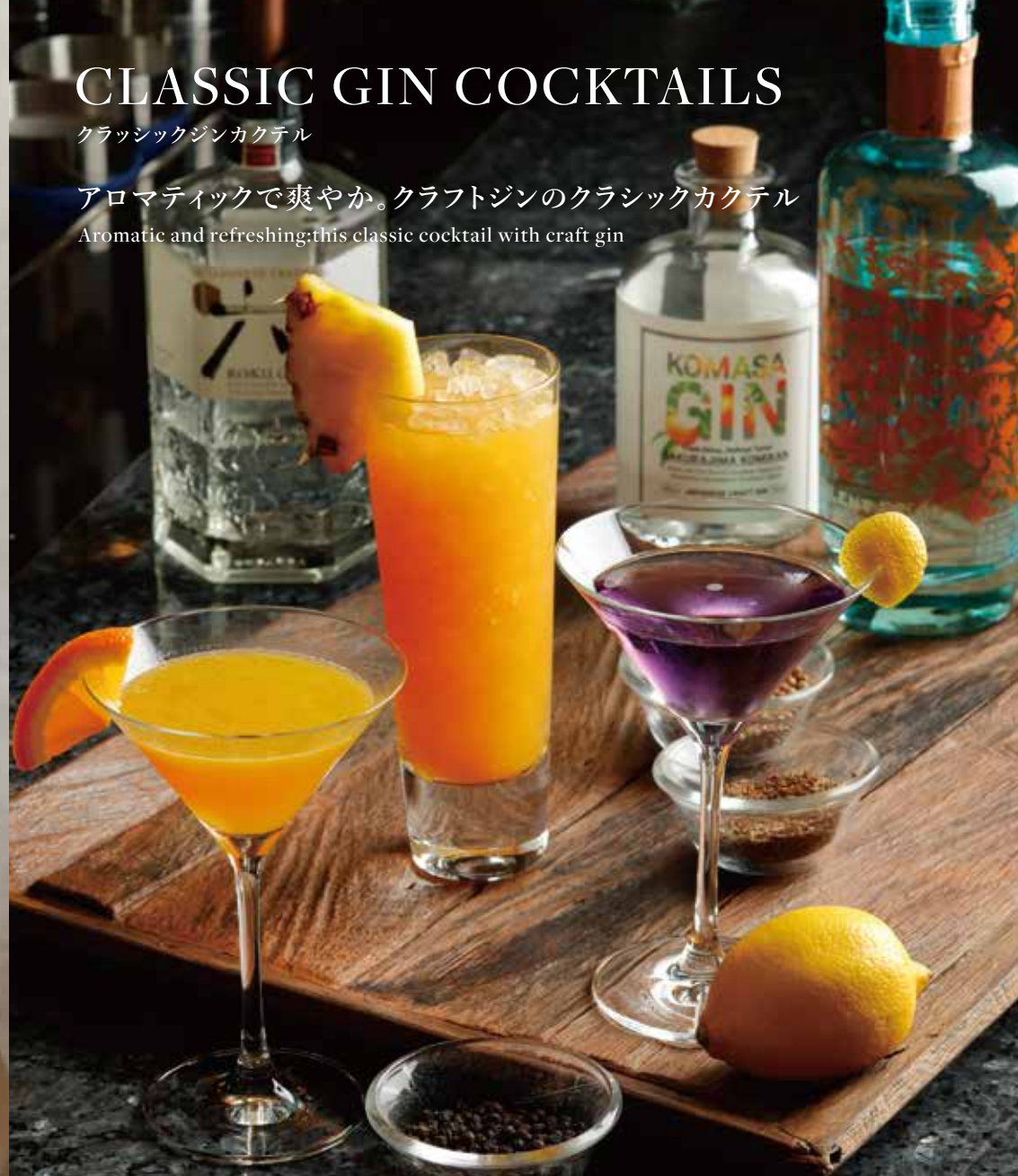
Using an egg liqueur reminiscent of custard, this cocktail adds a spring touch to a dessert-like cocktail. Mango (left) and orange (right) are used to create a mild yet fruity, vibrant flavour. Spring is certainly in the air.

3.1(Fri)~4.30(Tue) 各種 Each ¥1,900

CLASSIC GIN COCKTAILS

クラシックジンカクテル

アロマティックで爽やか。クラフトジンのクラシックカクテル
Aromatic and refreshing; this classic cocktail with craft gin



ブルームーン、シンガポールスリング、パラダイス(写真右から)。春にふさわしいジンベースのクラシックカクテルを薫り高いクラフトジンでアレンジ。ひとひねりしたオリジナルテイストをご堪能ください。

Blue Moon, Singapore Sling, Paradise... (image from right) The classics get a fresh overhaul this season with top-notch, fragrant craft gin. Savour this new, original taste, a fun twist on tradition.

5.1(Wed)~5.31(Fri) 各種 Each ¥1,900

KAVALAN

カバラン



3.1(Fri)~4.30(Tue)
¥1,300~(Glass) ¥28,000~(Bottle)

予期せぬ出会い。圧巻のラインナップ

Have an unexpected encounter with this treasured selection



THE CONNOISSEUR'S CHOICE

コニサーズ・チョイス

5.1(Wed)~6.30(Sun)
¥2,300~(Glass) ¥43,000~(Bottle)

ウイスキー界に新風を巻き起こした台湾のカバラン。ボトラーの祖、ゴードン&マックファイルの顔ともいえるコニサーズ・チョイス。ホテルのバーではまずお目にかかれない稀少なボトルがずらりと並びます。

Kavalan, the Taiwanese brand that brought new winds to the world of whisky. Gordon & MacPhail's Connoisseur's Choice, considered the fathers of distilling. This, and more can be found at The Bar: spend some time perusing the shelves, where you can acquaint yourself with some rare bottles.

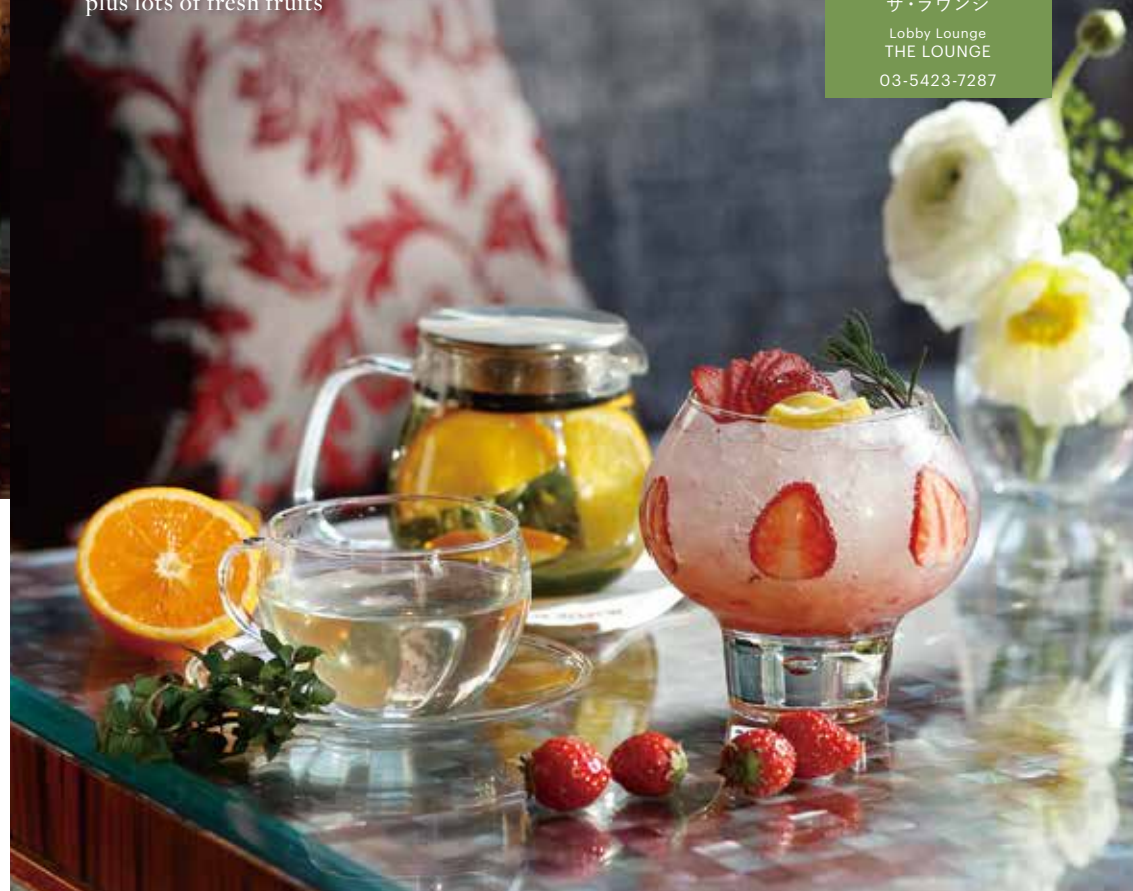
THE BAR

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

ハーブの香りでリフレッシュ。
新鮮なフルーツを使った春のドリンク
Spring calls for refreshing, herbal notes,
plus lots of fresh fruits

THE LOUNGE

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



SPRING DRINKS

スプリング ドリンク

ローズマリーがほのかに香る、自家製レモンシロップ入りのフレッシュ苺のソーダ。フレッシュオレンジ、ミント、レモングラスのシトラスハーブティー。春の光あふれるラウンジで、素敵なリフレッシュタイムをお過ごしください。

3.1(Fri)~5.31(Fri) 各種 Each ¥1,400

You'll find a whiff of rosemary in our fresh strawberry soda, prepared with homemade lemon syrup. For something warm, opt for our citrus herb tea, full of fresh orange, mint, and lemongrass. It's the perfect chance to rejuvenate yourself, glass in hand, in our bright lounge, illuminated with the first sun of spring.

お二人で過ごす
「ル・スパ・パリジェン」の
美しく豊かな時間

Spend a leisurely and beautiful
time at Le Spa Parisien together

Doux ensemble
~Le spa parisien × The Lounge ~
ドゥーザンサンブル

Le Spa Parisien

スパ
ル・スパ・パリジェン
Spa
LE SPA PARISIEN
03-5423-7002

ゆったりとした時間をお二人でお楽しみいただけるペ
ア・カップルトリートメントをご用意いたしました。平日
ご利用の方は1階「ザ・ラウンジ」でのケーキセット付

3.1(Fri)~5.31(Fri) 2名様 ¥39,000

プラン内容

〈3.1(Fri.)~3.31(Sun.) ホワイトデーのご利用におすすめ〉

スパトリートメント:フットバス・選べるボディトリートメント計70分
(トリートメント後のティータイムを含む)

〈4.1(Mon.)~5.31(Fri.) 母の日のプレゼントにおすすめ〉

スパトリートメント:ボディもしくはフェイシャルトリートメントのどちらか
をご選択いただけます。計70分(トリートメント後のティータイムを含む)

※ GW期間中は土日祝日扱いとなります。

Relax at The Westin Tokyo with our special
pair and couple treatments, designed for a
rejuvenating time for two. If used on a
weekday, the plan will include a cake set at
The Lounge on the first floor.

The plan includes the following:

3.1 (Fri) - 3.31 (Sun) Perfect for White Day

Spa treatment: Foot bath or your chosen body treatment.
70 mins (includes tea time post-treatment).

4.1 (Mon) - 5.31 (Fri) Perfect as a gift for Mother's Day

Spa treatment: Choose one from either body or facial treatment.
70 mins (includes tea time post-treatment)

*The Golden Week period will be treated as a
weekend/holidays.

MOTHER'S DAY GIFT VOUCHER

母の日ギフト券

一年の感謝を込めて、お母様へ「トリートメントのプレゼント」。

母の日ギフト券として購入の方へ、通常販売しているギフト券にサンバーH20マスク(¥1,998)をお付けいたします。

4.12(Fri)~5.12(Sun)

※事前予約制となります。

ルナ Luna ¥22,000 ボディまたはフェイシャル 60分
エトワール Étoile ¥33,000 ボディまたはフェイシャル 90分
ソレイユ Soleil ¥40,000 ボディ&フェイシャル 120分



「プレミアムカードメンバーシップ」入会金無料キャンペーンのご案内

プレミアムメンバーシップにご入会の方はスパトリートメントが正規料金の25%offでご利用いた
できます。※初回プリペイドチャージ10万円が必要となります。

4.1(Mon)~5.31(Fri)
入会金 無料(通常 ¥5,000)

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

25th Anniversary Wedding Plan

開業25周年記念プラン

25年間の感謝の気持ちを込めて25のアイテムを盛り込んだ
フルパッケージプランをご用意しました

25周年だけのスペシャルな料理は総料理長監修のもと
ホテルが誇るフランス料理・日本料理・広東料理の3つのレストラン
それぞれの妙をひとつに仕上げた珠玉のコースです



フェア予約



[プラン料金] **40名様 ¥2,050,000** (税・サービス料込み)
1名様追加料金 ¥29,000

[期間] 2019年4月1日から2020年3月31日までのご婚礼
※2019年1月1日以降ご来館の上3月31日までのご契約に限ります

[内容]

- ・お料理 (25周年記念のスペシャルコース)
- ・お飲物 (乾杯用シャンパン含む)
- ・フリードリンク (乾杯用シャンパン以外)
- ・ウェディングケーキ 等 25アイテム

25th ANNIVERSARY PLAN 特典

- ・挙式当日の新郎・新婦様のご宿泊ご招待
- ・結婚1周年記念ディナーご招待
- ・クラブマリOTT1年間の会員特典 他



ウェスティンホテル東京ウェディング公式Instagramがスタート @westintokyoweddings

ウェディングのご予約・お問い合わせ Tel: 03-5423-7700 平日11:00-20:00 / 土日祝9:00-19:00

公式Instagram

WESTIN EXCLUSIVE PRODUCTS

ウェスティンホテル東京から商品のご案内



HEAVENLY® BED

ヘブンリーベッド「春の睡眠の日フェア」

銀座三越または伊勢丹新宿本店の寝具売り場で実際に体験してからご購入いただけます。質の高い睡眠を提供するヘブンリーベッドとピローをセットにし、特別価格でご提供いたします。お問い合わせはウェスティンホテル東京ホテルリテール課まで

For those looking to take the hotel experience home, try the Heavenly Bed yourself at Ginza Mitsukoshi or Isetan Shinjuku, where you can purchase it as well. For details, please contact the Retail section of The Westin Tokyo. We now also offer our Heavenly Bed, designed to give you a restorative sleep, as a set with our pillows for a special price. (Total price may differ depending on exact size).

3.1(Fri)~3.31(Sun) シングルサイズ ¥258,300~
(消費税と配送費を別途加算させていただきます)

Japan Exclusive WHITE TEA by Westin Set

ホワイトティー期間限定セット販売

ウェスティンオリジナルのホワイトティーフレグランスをエステバンとコラボレーションし日本限定で販売。期間限定でコフレタタンにリフィル1本をセットにした特別価格で販売いたします。

A special collaboration with Esteban, this Japan limited edition of The Westin's original White Tea fragrance is sold exclusively at the Westin Tokyo. Purchase one now, and the diffuser will come with a refill for a special price.

3.1(Fri)~4.7(Sun) ¥9,600(消費税別)



ご購入／お問合せ ウェスティンホテル東京ホテルリテール課 Tel. 03-5423-7627

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13のホテルやアジア地域300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 13 hotels in Japan including The Westin Tokyo, and more than 300 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・スバ・パリジェンでの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。

www.myclubmarriott.com/ja/

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
ビクトワーズ
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 平日／Weekdays 11:30~15:00
土日祝／Weekends & Holidays 11:00~16:00
ディナー／Dinner 17:30~21:30

03-5423-7787

2F



日本料理
Japanese Restaurant

朝食／Breakfast 7:00~10:00
*土日祝／Weekends & 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