



THE WESTIN TOKYO  
SEASONAL NEWS  
WINTER

December 2018–February 2019

THE WESTIN  
TOKYO

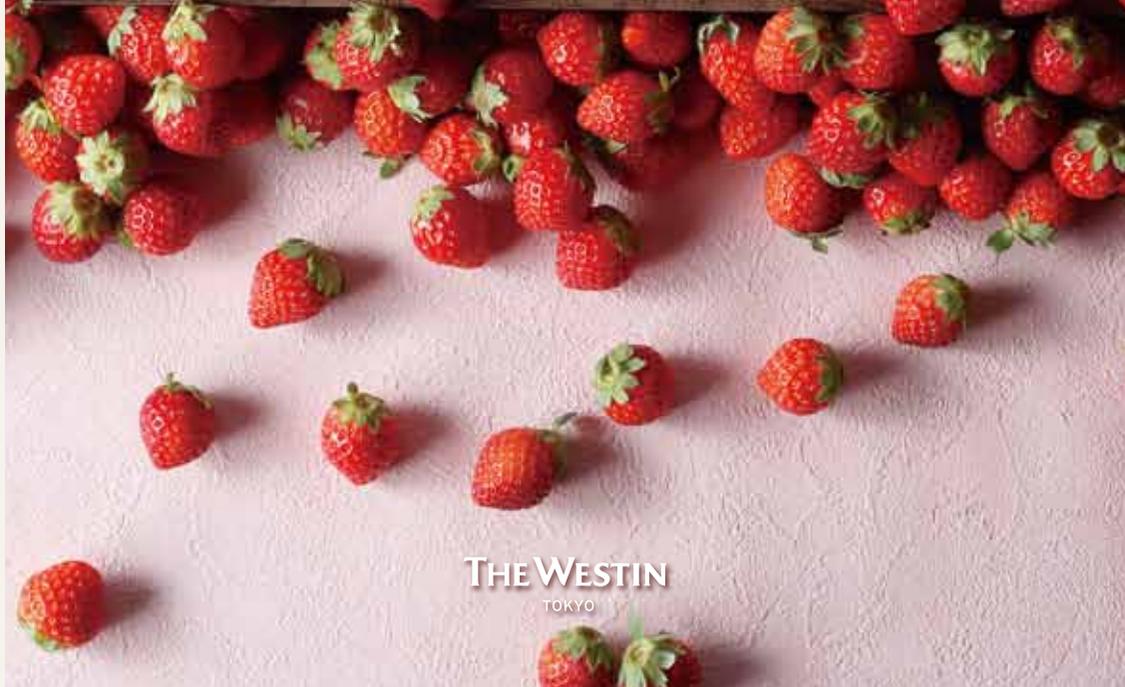
153-8580 東京都目黒区三田1-4-1 Phone: 03-5423-7000

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

# STARRY NIGHTS, OPULENT DESSERTS

クリスマスケーキ

聖夜を華やかに彩る、極上のクリスマスケーキ

Festive Christmas cakes which will dazzle you



洗練と華やぎが息づくウェスティンホテル東京のクリスマスケーキは、全11種類。シェフのスペシャルティ、バタークリームの軽やかな口どけが際立つフォトジェニックなリースケーキ、定番のストロベリーショートケーキ、ブッシュドノエル…。上質な素材を惜しみなく使いひとつひとつ丁寧に仕上げた、ホテルメイドならではの極上の味わいをご堪能ください。

Our Christmas selection includes 11 exquisite options to choose from. Have a slice of our photogenic wreath cake made with the chef's specialty buttercream, opt for a classic strawberry shortcake, or try our buche de noel. Whichever you choose, it will be like Christmas on a plate, with a touch of refinement.



## Christmas Cake Collection

クリスマスケーキコレクション

クリスマスケーキ9種 Christmas Cakes ¥5,100～

プレミアムクリスマスケーキ2種(限定5個) Premium Christmas Cake(Limited 5pcs) ¥36,000～

ご予約締切日 Order by 12.14(Fri) 18:00 お引渡し日 Pick up Period 12.20(Thu)～12.25(Tue) 11:00～21:00

ご予約・お問い合わせ Orders and enquiries 03-5423-7778(8:30～21:00)



WEB予約

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

# CHRISTMAS BUFFET

クリスマスブッフェ

豪華なラインナップ、クリスマスカラーのブッフェ

Holiday traditions

A spread of Christmas colors



THE TERRACE

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

クリスマスをテーマにしたオリジナルカクテルや高級シャンパーニュ、モエ・エ・シャンドンとともに、シャンパンゴールドに映える彩り豊かな料理とデザートをご賞味ください。

For the festive season, The Westin Tokyo has paired its original cocktails and premium Moët Imperial champagne with equally sparkling, champagne-inspired dishes and desserts.

12.8 (Sat) ~ 12.25 (Tue)

・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)  
※17日 (Mon) ~ 12.21 (Fri) は 12:00~16:00 ※12.22 (Sat) ~ 12.25 (Tue) は 2部制 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  
※12.15 (Sat)、16 (Sun)、22 (Sat) ~ 25 (Tue) 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

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル MOËT & CHANDON MOËT IMPÉRIAL グラス Glass ¥2,200 ボトル Bottle ¥13,000  
クリスマスカクテル Christmas Cocktails ¥1,500 ~

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

歓び満ちる、  
ラグジュアリーなクリスマス  
Christmas: a time of joy and luxury

東京のまばゆい夜景。最高峰のシャンパーニュ  
ドン・ペリニヨン。高級素材を惜しみなく使った創  
作フランス料理のスペシャルディナーコース。瀟洒  
な空間で忘れられない聖夜をお過ごしください。

Tokyo's glittering nightscape. A bottle of Dom  
Perignon champagne. Inventive French cuisine.  
These are the ingredients for our special dinner  
course: make the holy night unforgettable in  
this elegant space.

## CHRISTMAS DINNER

クリスマスディナー

12.15 (Sat) ~ 12.25 (Tue)

ドン・ペリニヨン グラス1杯付 With one glass of Dom Pérignon ¥21,000

ディナーコースのみ Dinner course only ¥19,000

17:30~21:30ラストオーダー ※12/22~24日は二部制

ご予約・お問い合わせ Phone: 03-5423-7777 (10:00~22:00)

アフタヌーンティーで祝う、おしゃれなクリスマス  
Celebrate a daytime Christmas with our Afternoon Tea

## 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

クリスマスツリー型のタルト、愛らしいショート  
ケーキ。クリスマスの華やぎを盛り込んだティ  
ースタンドを囲む、おしゃれなクリスマスをお楽  
しみてください。

Spend a leisurely afternoon with a cup of tea  
and festive morsels - cute strawberry  
shortcakes, Christmas-inspired tarts and more.  
Gather around the stand and have a classy  
daytime fete together.

12.1 (Sat) ~ 12.24 (Mon)

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.)

# CHRISTMAS COCKTAILS

クリスマスカクテル

「大人の2人」がテーマ、  
クリスマスカクテルの素敵な競演

Made for classy couples,  
these Christmas cocktails will make you want more

1階のザ・バーと22階のコンパスローズが、カップルをテーマにしたクリスマスカクテルを創作。飲み比べで盛り上がる大人のクリスマスデートはいかがでしょう。

At both The Bar, located on the first floor, and the 22nd-floor The Compass Rose, sip on one of the classy Christmas cocktails designed in pairs. Go ahead — sample them all and discover your favorite.



クリスマスケーキ、ブッシュドノエルの味をカクテルで再現。見た目は同じながら、カフェノエル(右)はほろ苦く、ショコラノエル(左)は甘い口当たり仕上げました。

Rediscover the delights of a Christmas cake or buche de noel in cocktail form. While the two cocktails look similar, Cafe Noel (right) is bittersweet and Chocolate Noel (left) finishes with a sweet flair.

12.1(Sat)~12.25(Tue) 各種 Each ¥2,000

## THE BAR

エグゼクティブバー  
ザ・バー

Executive Bar  
THE BAR  
03-5423-7285

## 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



ツートンカラーの華やかなカクテル。トップにあしらったのはほろ苦いジンのエスプーマ(左)、ベリーのエスプーマとあわせた白い層は優しい口当たりのヨーグルトカクテル(右)です。

Go for matching two-toned cocktails for a festive date night. The white layer on the left is a bittersweet gin espuma while its reverse counterpart on the right has a very gentle yogurt cocktail base.

12.1(Sat)~12.25(Tue)

各種 Each ¥2,000

# OSECHI

おせち

縁起物尽くし

日本の美しいおせち膳

Do New Years the Japanese way



お正月三日は、幸多き一年を願う縁起物を使った特製のおせち料理でおもてないたします。お屠蘇のおふるまいもご用意。初詣にお出かけの際に、ぜひお立ち寄りください。

Finish off your first shrine visit of the year by tucking in to a special osechi course, made with ingredients that will bring you nothing but luck in the coming year and only served over the first three days of the New Year. Of course, that includes the ceremonial cup of sake.

1.1(Tue)~1.3(Thu)

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



日本料理  
舞

Japanese Restaurant  
MAI

03-5423-7781

# KUROGE WAGYU SHABUSHABU KAISEKI

黒毛和牛しゃぶしゃぶ会席

至極の味わい、  
黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

Lift up your tastebuds  
with Mai's premium beef hotpot

料理長特製のごまだれとポン酢で滋味を味わう、  
厳選黒毛和牛ならではのうま味を堪能する、豪  
華なしゃぶしゃぶです。前菜、お造りが付く会席  
仕立てでご提供いたします。

Shabu shabu as you have never had it  
before: bring out the full umami by dipping the  
hand-selected kuroge wagyu beef in the chef's  
signature sesame sauce or go for the light ponzu.  
Served along with appetizers and sashimi for a  
custom kaiseki experience.

12.1 (Sat) ~ 1.31 (Thu) コース Course ¥18,000

除外日 Excluded day 1.1 (Tue) ~ 1.4 (Fri)

# NEW YEAR'S FAIR

正月フェア

豪華絢爛。

最高峰の広東料理に

酔いしれるお正月

Ring in the New Year  
with the finest Cantonese cuisine

龍天門

RYUTENMON

広東料理  
龍天門

Cantonese Restaurant  
RYUTENMON

03-5423-7787

不老長寿や健康の象徴であり縁起物の  
「伊勢海老」や「鮑」。晴れやかな新年に  
ふさわしい高級食材を龍天門総料理長  
和栗邦彦が伝統の技法とモダンを融合  
させた華麗な広東料理に仕上げました。

Ise lobster which known for signifying  
longevity, abalone to bring in financial  
fortune... Ryutenmon Executive Chef  
Kunihiko Waguri has designed a menu  
which uses both traditional and modern  
techniques to create a dazzling Cantonese  
dining experience, which will help you  
ring in the New Year on a fresh note.

12.30 (Sun) ~ 1.6 (Sun) ランチ Lunch ¥6,000 ¥8,000 ディナー Dinner ¥15,000 ¥18,000 ¥23,000

龍天門

RYUTENMON

広東料理  
龍天門

Cantonese Restaurant  
RYUTENMON

03-5423-7787

## LUNAR NEW YEAR FAIR

旧正月フェア

金運を引寄せる、旧正月の華やかな伝統料理

Bring in luck and fortune through traditional  
Lunar New Year cuisine

旧正月、春節（2019年は2月5日（火））は、香港が最もにぎわう日。龍天門で、香港さながらの春節の祝宴を心ゆくまでお楽しみになりませんか。龍天門総料理長 和栗邦彦が金運を招く旧正月の伝統的な広東料理をご披露。乾杯のシャンパーニュを含む、ワイン、紹興酒のフリーフローをご用意し、お祭りムードでお迎えいたします。

The Lunar New Year or the start of the Spring Festival (February 5, 2019) is Hong Kong's most invigorating day. At Ryutenmon, experience a slice of this energy the way it would be in the Pearl of the Orient. Executive Chef Kunihiko Waguri will present a menu of auspicious traditional Cantonese cuisine, designed to bring in luck and fortune for the new year ahead. A toast of champagne, plus free-flowing wine and Shaoxing wine, complete the celebratory mood.

1.29 (Tue) ~ 2.12 (Tue) ランチ Lunch ¥8,000 デイナー Dinner ¥18,000 フリーフロープラン Free-flow Plan ¥5,000

# CRAB KAISEKI

蟹会席

頬がゆるむ、新年の至福。  
蟹のうま味を鉄板焼きで

Reap the benefits of winter  
with umami-rich crab, prepared teppanyaki-style

冬の味覚の王様、蟹。目の前で焼き上げるタラバガニ、ズワイガニ、ワタリガニを食べ比べる贅沢なひとときをご堪能ください。前菜、焼き物、蒸し物、揚げ物、恵比寿牛の鉄板焼きもご賞味いただく至福の会席です。

Crab is undoubtedly the king of winter produce. From majestic red king crab to snow crab and Japanese blue crab: compare the best of the crab bounty, prepared right in front of your eyes. The extensive kaiseki menu featuring our signature Yebisu wagyu teppanyaki beef round out the lavish experience.

1.7(Mon)~2.28(Thu) ¥26,250

鉄板焼  
恵比寿

YEBISU  
鉄板焼  
恵比寿

Teppanyaki Restaurant  
YEBISU

03-5423-7790

芳醇でまろやか。最高級「近江牛」を極める鉄板会席

Subtle and smooth: teppan kaiseki served with prized Omi beef

日本三大和牛のひとつ、繊細な旨みが魅力の近江牛を目の前の鉄板で焼き上げます。伊勢海老、鮑なども堪能する豪華なコースの他、近江牛単品のご注文も承ります。

Regarded as one of the three best beef breeds in Japan, the subtle umami of Omi beef is best enjoyed when prepared right in front of you on a teppan hot plate. Add Ise lobster, abalone and more for a truly extravagant dinner course, or simply let the beef take the spotlight.

11.1(Thu)~2.28(Thu)

近江牛セット Set ¥25,000

近江牛コース Course ¥32,000

OMI BEEF FAIR

近江牛フェア

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

# STRAWBERRY CAKES

ストロベリーケーキ

喜ばれる手みやげ。宝石のように華麗な苺のケーキ

A gift that keeps giving : finely crafted strawberry cake



宝石のように華麗で繊細な味わいのストロベリーケーキは、シュークリームやプリンと並ぶテイクアウトの人気者です。なかでも、存在感ある5層のクラシックショートケーキは、一度食べるとなめらかな口どけが忘れられないとご好評をいただいています。

Alongside the cream puffs and puddings, the magnificent Westin strawberry cakes are one of the most popular takeaway items. The regal five-layered classic strawberry shortcake is beset with plump fruit; take a bite, and the individual components will melt in your mouth, leaving you wanting more.

1.7(Mon)~4.30(Tue)

クラシックショートケーキ Classic strawberry shortcake ¥720

ストロベリーケーキ Strawberry cakes 各種 Each ¥680~  
(写真上から)いちごのプラマンジェ フレジェ リンザーフレーズ  
(From top to bottom) Strawberry Blanc-manger Fraisier Linzer fraise

# A STRAWBERRY AFFAIR

ストロベリーデザートbuffet

春を頬ばる幸せ。多彩で可憐な、ストロベリーデザートbuffet

Say hello to spring

with our elegant arrangement of berry-licious desserts

定番の苺スイーツから、和風やトロピカル仕立てなどシェフの創作スイーツまで。気品あふれる空間で、フレッシュな苺をふんだんに使った魅惑のデザートに酔いしれるひとときをお過ごしください。

From strawberry sweets to the chef's special Japanese-style or East-meets-West dessert creations, it's time to welcome spring in style with lots of tantalizingly plump, fresh strawberries.

1.7(Mon)~4.30(Tue)

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



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



# STRAWBERRY AFTERNOON TEA

ストロベリー アフタヌーンティー



## 春の光に包まれて。莓尽くしのティータイム

A reminder that after winter comes spring

開放感あふれる優雅なラウンジで、莓スイーツを愛でるアフタヌーンティーを開催します。春の女子会にいかがでしょうか。

12.29 (Sat)~4.29 (Mon)

土・日・祝日限定 Weekends & Holidays only ¥4,000 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.)

Add a touch of red to your day at The Lounge and anticipate spring's arrival with this strawberry sweets-based afternoon tea. A prime occasion to share with friends.

# WINTER DRINKS

ウィンタードリンク

THE LOUNGE

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

心まで温まる、  
香り高いバラの紅茶とホットワイン

Warm up to the core  
with fragrant rose tea or mulled wine



寒さが続く日々。体を温め心を癒すといわれる植物やフルーツを使った、美味しく可愛いホットドリンクをご用意しています。

The days are short and it's cold outside. Soothe yourself and huddle up with a delicious hot drink, made with a selection of fruits or natural ingredients.

12.1 (Sat)~2.28 (Thu) 各種 Each ¥1,400

(写真左から)ダブルローズストロベリー ホットワイン (From left to right in the photo) Double rose strawberry tea, mulled wine  
※ダブルローズストロベリーは、バレンタイン期間中(2/1~17)、ルビーチョコレート(マンディアン(プチサイズ))を添えてご提供します。  
\*The double rose strawberry will be served with a ruby chocolate mandiant (petit size) during the Valentine's period (February 1-17).

# WINTER COCKTAILS

ウィンターカクテル

## THE BAR

エグゼクティブバー  
ザ・バー

Executive Bar  
THE BAR

03-5423-7285

### シャンパーニュ弾ける紅色のカクテル

Tantalizingly red cocktails

バラのリキュールを使用したスノーローズ、ゼリー状に固めたフランボワーズのリキュールにシャンパーニュを注いだプリズムベリー。イヤードの華やぐ気持ちを紅色に表したカクテルです。

The Prism Berry: a precious rose with rose liqueur and jellified raspberry liqueur meet champagne in this vivacious cocktail. It's a perfect end to the year.

11.1(Thu)~12.31(Mon) 各種 Each ¥2,500~

# WA-TAILS

和カクテル

## 新春を彩る、風流なカクテル

Get ready for early spring with a Japanese twist



緑茶・ぜんざい・甘酒をテーマに、国産の素材を用いた風流なカクテルをお作りします。バーになじみのない方も、デザートを召し上がる感覚でお気軽にお立ち寄りください。

1.1(Tue)~2.28(Thu) 各種 Each ¥1,800

A new year requires a new approach without forgetting the old. Westin's new Japanese-inspired cocktails use local ingredients such as matcha, amazake and red bean soup to create a dessert-like experience you usually would not find at the bar.

# LUXURY JAPANESE WHISKY

ラグジュアリー ジャパニーズ ウイスキー

12.1 (Sat) ~ 12.31 (Mon)

山崎 25年 Yamazaki 25y ¥24,500 (Glass)  
 白州 25年 Hakushu 25y ¥24,500 (Glass)  
 響 30年 Hibiki 30y ¥24,500 (Glass)  
 竹鶴 25年 Taketsuru 25y ¥11,800 (Glass)



稀少な1杯を傾ける、芳醇なひととき

Contemplate the angel's share

入手困難と言われる長期熟成のジャパニーズ  
 ウイスキーを特別にご用意しました。ご愛好家の  
 目が輝く珠玉のセレクションをご堪能ください。

Fans of Japanese whiskies will perk up at the  
 selection at The Bar, where you can nurse a  
 glass of that hard-to-find, aged amber liquid.

## THE BAR

エグゼクティブバー  
 ザ・バー

Executive Bar  
 THE BAR

03-5423-7285



## THE GLENLIVET WHISKY

ザ・グレンリベット

12.1 (Sat) ~ 12.31 (Mon)

The Glenlivet 15y ¥37,000 (Bottle) ¥2,000 (Glass)  
 The Glenlivet 18y ¥55,000 (Bottle) ¥2,750 (Glass)  
 The Glenlivet 21y ¥80,000 (Bottle) ¥4,500 (Glass)  
 The Glenlivet 25y ¥120,000 (Bottle) ¥9,400 (Glass)  
 The Glenlivet Code ¥52,000 (Bottle) ¥3,000 (Glass)



## ICHIRO'S MALT WHISKY

イチローズ・モルトウイスキー

1.1 (Tue) ~ 2.28 (Thu)

Ichiro's Malt Wine Wood Reserve  
 ¥45,000 (Bottle) ¥2,600 (Glass)  
 Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve  
 ¥45,000 (Bottle) ¥2,600 (Glass)  
 Ichiro's Malt Double Distillers  
 ¥45,000 (Bottle) ¥2,600 (Glass)  
 Ichiro's Malt & Grain Limited Edition  
 ¥44,000 (Bottle) ¥2,700 (Glass)

# STAR OF BOMBAY COCKTAIL

スターオブボンベイカクテル

*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

余韻が美しい。  
至高のジン「スターオブボンベイ」の贅沢カクテル

Savor a cocktail with the lingering taste of premium Star of Bombay gin

ボンベイサファイアのプレミアムクラス「スターオブボンベイ」。そのスムーズな口当たりと新鮮な柑橘感を存分に楽しめるカクテルをご提供します。

The premium Star of Bombay gin is a step up from the classic Bombay Sapphire. Try its smooth flavor and fresh, citrusy finish in these special cocktails.

1.1(Tue)~1.31(Thu) 各種 Each ¥1,800

# VALENTINE'S COCKTAILS

バレンタインカクテル

カクテルの王様、  
マティーニスタイルのバレンタイン

You can never go wrong with a martini,  
especially when it's for Valentine's



オリーブの代わりにチェリーをあしらったほろ苦いカクテルとラズベリーをあしらった甘いデザートカクテル。どちらも味わい深い大人にご満足いただけるカクテルに仕上げました。

The martini gets a lovely twist this Valentine's, with cherries rather than olives topping our espresso cocktail and raspberry topping our white chocolate cocktail. Sweet yet exciting: the way love should be.

2.1(Fri)~2.14(Thu) 各種 Each ¥2,000

THE BAR

エグゼクティブバー  
ザ・バー

Executive Bar  
THE BAR

03-5423-7285

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

## 五感に響くバレンタインの新作 Enchanting Valentine's Delights

### RUBY CHOCOLATE

ルビーチョコレート

たとえば恋の味、  
ルビーチョコレートのマンディアン

The taste of love

ダーク、ミルク、ホワイトに続く、今、世界中で話題の第4のチョコレート、稀少なルビーカカオ豆から誕生したルビーチョコレートが新登場。ルビーチョコレートの自然なルビー色とベリーのような香りと味わいを引き立てるドライランベリーとストロベリーをあしらった、バレンタインにぴったりのマンディアンです。

Ruby chocolate, also known as the world's fourth type of chocolate, made waves across the globe when it was discovered, and has now landed at The Westin Tokyo. Its distinct berry taste and natural pink color, complemented with dried cranberries and strawberries, are sure to captivate your Valentine.

1.19(Sat)~2.14(Thu) 各種 Each ¥980



### CHOCOLATE PUDDING

チョコレートプリン

奥深いアロマが香る、プレミアムなチョコレートプリン

Inhale the rich scent of our luscious chocolate pudding

チョコレートプリンと濃厚なチョコレートソースの絶妙なアンサンブルが楽しめる贅沢な2層仕立て。美食家の男性にもご満足いただける、最高級カカオの芳醇な味わいが広がるなめらかな口当たりです。

チョコレートプリン Chocolate Pudding 1個 ¥980

Chocolate pudding and rich chocolate sauce are married in this Valentine's special, which has been made with premium, full-bodied cacao for a melt-in-the-mouth sensory experience. The chic, almost sensual dessert is one to enjoy while fully embracing the moment.

## ル・スパ・パリジエンで生まれ変わるプレミアムに輝く美しさ

Rejuvenate and pamper yourself to the fullest at Le Spa Parisien

華やかなこの季節、クリスマスと新春の特別プランをご用意。癒しに満ちたひとときを極上のスパトリートメントで。

Recuperate from the busy Christmas and New Years season with our special plans, which bring the best in spa treatment.

### Le Spa Parisien

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

## Holiday Season Limited Time Offer A Gift from the Angels

クリスマス特別キャンペーン ロマンズノエル～天使からの贈り物～

11.23(Fri)～12.25(Tue)

プラン内容 The plan includes the following.

・ロマンズノエル 90分(ボディまたはフェイシャル) ¥30,000

ボディ: ホットストーンと温感アロマオイルでの全身トリートメント  
フェイシャル: フランス老舗化粧品【ソティス】の究極エイジングトリートメント

・ロマンズノエル カップルボディプラン 90分 2名様 ¥50,000  
(2名様用ラグジュアリーダブルスイートにて10分のティータムが含まれます)

フットバスで足元を温めた後、ホットストーンでお身体をトリートメントいたします。トリートメント後はお部屋にて余韻に浸るお茶とデザートのお時間を是非お楽しみください。  
※特別価格につき、クラブリゾート及びプリベリッジ会員の割引は除外とさせていただきます

Romance de Noël 90min. (Body or Facial)

30,000JPY  
<BODY> Hot Stone Treatment with hot modeling oil

<FACE> Youth Line of anti-aging treatment series from renowned French skincare brand Sothys.

Romance de Noël for couple 90min. 2persons  
50,000JPY

(Including Couple Room upgrade & 10min. tea time)

Foot Bath & Back Treatment with hotstone and hot modeling oil



## THE BEAUTIFUL RETREAT 食彩の休日 2019新春キャンペーン

1.7(Mon)～2.28(Thu)

平日 Weekdays ¥22,000 土日祝日 Weekends & Holidays ¥24,000



プラン内容 The plan includes the following.

舞・テラスの2つの中から選べる美食ランチと70分のボディ又はフェイシャルトリートメント

(通常60分のトリートメントを70分に延長してご提供いたします)

ボディ: ジェットラグセラピー60分+延長セラピー10分  
背面と頭皮を中心にほぐす人気の筋膜セラピーです。

フェイシャル: フィトエッセンスフェイシャル60分+延長セラピー10分  
フランス【サンバー】を使用しお肌をデトックスいたします。

Choose between a beauty foods lunch at either Mai or The Terrace restaurants, plus enjoy a superb 70-minute spa treatment (body or facial)

Body: Jet lag therapy, 70min  
This popular therapy focuses on the back and targets fascia connective tissue, loosening stiffened muscles.

Facial: Phyto-essence facial, 70min  
Detoxify with the power of botanical products to draw out the original beauty of your skin.

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.

## EUROPEAN AUTHENTIC WEDDING

### ウェスティン ウエディング

都会の喧噪を忘れさせてくれる、ヨーロッパアンティークな空間で、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、専属のウエ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。おふたりらしいウエ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。



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

開催日時 2019.1.12(Sat) 相談会 9:00～/13:30～/17:30～

※毎週末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を体感できる会場見学のほか、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 Tel: 03-5423-7700 平日11:00-20:00/土日祝9:00-19:00

イベント

Event

CHRISTMAS & NEW YEAR COUNTDOWN

クリスマス & カウントダウン イベント



サンタクロース at ウェスティンホテル東京  
Meet Santa Claus at The Westin Tokyo

写真撮影など、サンタクロースとの時間をお楽しみください。  
Don't miss this opportunity to meet and take picture with Santa this Christmas.

12・24 (Mon)・12・25 (Tue)  
13:30～/16:30～ ロビー Lobby  
18:00～/20:00～ 1Fザ・テラス The Terrace・22F ビクターズ Victor's  
(各40分を予定しております。40 minutes per session)

2019カウントダウンイベント  
Countdown to 2019 at The Lounge

ザ・ラウンジにてジャズ演奏のライブとカウントダウンをお楽しみください。  
Special Evening Tower set with free flow champagne and live music performance

12.31 (Mon) 20:30～00:30  
お食事(イブニングタワー)とシャンパンフリーフロー付き  
¥7,200 お一人様per guest

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%をフレキシブルレートから割引  
※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WEBサイトをご覧ください。  
[www.myclubmarriott.com/ja/](http://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

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

**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