

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

プレスリリース

ウェスティンホテル東京

報道関係者各位

2018年7月18日

荘厳な“龍の宮殿”で究極の美食体験ができる本格広東料理
「龍天門」のグランドメニューをリニューアル！
～新料理長・和栗邦彦がもてなす繊細な創作料理を堪能～

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2月にリニューアルオープンした本格広東料理を提供するレストラン
「広東料理 龍天門」で提供するグランドメニューのリニューアルを発表しました。



本格広東料理を提供するレストラン「広東料理 龍天門」は、2018年2月にリニューアルオープンし、新料理長・和栗邦彦により全ての新しいグランドメニューがリニューアルされました。これらのメニューは、和栗シェフの哲学と広東料理、そしてリニューアルした龍天門(現代的なテイストが加えられた、洗練されている正真正銘の広東料理)のビジョンを表しています。

和栗シェフは香港料理と広東料理への深い情熱を持ち、日本で多く見られる上海・北京・四川・などがミックスされた料理を提供する「広東料理レストラン」ではなく、本物の広東料理を日本のお客様に提供しています。そのため、香港で食べられる味を再現し、日本や世界の季節の高級な材料を使用しています。

ドリンクメニューには台湾と中国の11種類の厳選されたお茶が並べられ、女性をターゲットにした新しいティーカクテルも愉しめることができます。また、無濾過で伝統的な甕の中で発酵されているオリジナルの紹興酒コレクション、東京限定でゴビ砂漠にワイナリーを構える中国の天塞酒庄の赤ワイン、爽やかで上品な味わいのジン「Star of Bombay」を使用したオリジナルカクテルもご堪能ください。

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

<アラカルトメニュー 一例>

■イベリコ豚のチャーシュー ¥3,400

多くのレストランでは普通の豚肉を使って作られる、香港を代表する料理ですが、和栗シェフは味に深みをもたせるため、そして柔らかさとジューシーさを加えるために、この伝統的な広東料理にスペインのイベリコ豚を使用するなど、香港の高級レストランのトレンドを取り入れています。



■スジアラの強火蒸し 特製醤油 1セイロ¥2,200

和栗シェフのもっとも代表的で、広東料理のシェフになるきっかけとなった、彼にとって特別な意味のある料理です。この料理はとてつもないスキルと経験が必要とし、複雑さを強調するシンプルな家族料理です。秘密のレシピで作られたオリジナルの魚醤油は、この料理にもっともふさわしい調味料で、香ばしさを強調させます。



また、香港では通常、マレーシアのサバ州や東南アジアの魚を使用していますが、和栗シェフは日本国内で獲れ、香港の味や歯ごたえを再現できる料理に合った品種のスジアラを新鮮なまま提供するため、九州と沖縄周辺などの日本国内で獲れた多くの種類のスジアラを試し、本番の味わいにもっとも近いスジアラを提供しています。

■卵白炒飯 トリュフ風味 ¥2,400

香港では、シンプルなチャーハンを食べれば、そのレストランのクオリティを知ることができると言われています。完璧なチャーハンを作るためには技術と経験が必要になるため、「複雑さの中のシンプルさ」を表現するよい例です。ご飯がベタベタとくっつかず、パラパラとした食感を作るために、ジャスミンライスを使用。ご飯と卵の白身の本来の味を引き立てるために調味料を最小限に抑え、高級な、そして洗練された要素を加えるために、黒トリュフを使用しています。

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

<ドリンクメニュー 一例>

▼オリジナルカクテル

■水出しの中国茶とジンを使用した2種類のカクテル ※数量限定 各¥1300

どちらもすっきりとした味わいで中国料理によく合います。ドライフルーツとご一緒にお楽しみください。



■中国料理特有のスパイスを使用した3種類のジントニック 各¥1300

▼紹興老酒 原酒

■2005年冬至仕込み 原酒甕入り

Glass : ¥1,400 / Carafe : ¥6,800

紹興より手を加えず甕のまま取り寄せたピュアな逸品です。ストレートが一番香りをお楽しみ頂く事が出来ます。



■紹興酒 フリーフロー お一人様 ¥4,000
(2名様以上・2時間制)

4種類の紹興老酒、原酒をお好きなだけお楽しみ頂けます。

▼龍天門特選 銘茶

■烏龍茶、花茶、緑茶、白茶、紅茶、黒茶、工芸茶 (全11種類)

<コース料理>

■飛龍コース ¥12,000

■天舞コース ¥15,000

■喜門コース ¥30,000

※コース料理はお二人様より承ります。

<料理長おすすめメニュー 一例> ※ (図左から順に記載)

■海老蒸し餃子 (4個) ¥1,200

■雲丹の蒸し餃子 (4個) ¥2,400

■伊勢海老のスープ 茶碗蒸し仕立て ¥5,800



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

龍天門の象徴 荘厳な空間



リニューアルした龍天門では、中国建築を現代的にしたインテリアを採用しています。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はそのままに、龍天門の本質は大切にしながらも、その他は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へと生まれ変わりました。

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エと、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。龍の鱗のような金色の装飾が壁に施された気品溢れるお部屋など、個室も多数ご用意。

最高級の本格的広東料理

新料理長には、料理人として香港と日本で30年の経験を積み、数々のレストランやホテルで料理長を歴任してきた和栗邦彦が就任します。卓越した才能と創造性が光る、魅力的な創作料理でお客様をもてなします。

メニューは、考案した特製ソースで食す、鮮魚を使った「香港風セイロ蒸し」や「鮑のオープン焼き ポルトガル風」といった伝統的な料理に独自のアレンジを加えた、シェフの才能が光る本格的な広東料理を取り揃えています。豊富な経験と確かな技術で、食材の質感・風味・新鮮さを活かしたメニューをお楽しみください。また、ランチタイムでは、香港現地の飲茶文化で最も本格的なサービススタイルであるワゴンスタイルを採用。古くから続く伝統的なサービスで、出来立ての点心をお客様のテーブルまでお届けします。



「広東料理 龍天門」は、特別な空間と繊細な広東料理で、香港にいるかのような記憶に残る最上級の本格的な美食体験をご提供いたします。

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

【龍天門 料理長／和栗邦彦 わぐりくにひこ】

初めて香港を訪れた際、現地で食べたスジアラの蒸し焼き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。



【広東料理 龍天門 概要】

所在地：〒153-8580 東京都目黒区三田 1-4-1 ウェスティンホテル東京 2F

営業：ランチ 11:30～15:00(平日) 11:30～16:30(土日祝) ディナー 17:30～21:30

※メニューには別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。

URL：<http://www.ryutenmon.westin-tokyo.co.jp/>

ご予約・お問合せ：03-5423-7787

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」では心身のリラクセ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&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。

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

【本件に関する取材等のお問い合わせ先】

海外メディア担当：

Henry Cheung：henry.cheung@westin.com

TEL: 03-5423-7716（直通）

国内メディア担当：

ウェスティンホテル東京 PR 事務局 担当：前田、楠、岩崎

E-MAIL：westin@pr-office.net

TEL：03-6894-3200