

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
報道関係者各位

ウェスティンホテル東京
2018年10月吉日

ウェスティンホテル東京で秋と日本の伝統文化を満喫

日本料理「舞」が西陣織にインスパイアされた スペシャルメニューを10月31日(水)まで提供！

空間デザインはフラワーアーティストの前谷裕一氏が担当

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、同ホテル内の日本料理「舞」にて、京都の伝統工芸「西陣織」、フラワーアーティスト前谷裕一氏とコラボレーションした、日本の伝統文化と匠の技が光るこだわりのスペシャルメニューを、10月31日(水)までの期間限定で提供します。

ウェスティンホテル東京・日本料理「舞」では、2018年10月31日(水)までの期間限定で、店内入口に美しき日本の秋を感じさせる演出で皆様をお出迎えいたします。京都・西陣で生産され、日本の伝統工芸品に指定されている西陣織のアートピースからインスパイアされたメニューを、日本料理「舞」の料理長 岩根和史氏が京料理で表現し、空間デザインにはフラワーアレンジメントを手掛ける前谷裕一氏を起用。京都を表現した花々を展示し、日本の職人たちの技による夢のコラボレーションが実現しました。



古都京都で300有余年、伝統を守り受け継がれてきた岡文織物株式会社の美しき西陣の帯「貴瑛～kiei～」シリーズと、日本の秋を伝える優美な花との饗宴をお楽しみいただけます。

西陣織で感じる日本の伝統文化と、ウェスティンホテル東京が誇る至高の日本料理をご堪能いただけるスペシャルメニュー2種の詳細は次ページ以降をご覧ください。

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

■日本料理「舞」秋のスペシャルメニュー

古くから京都に伝わる、ぐじ（甘鯛）の若挟焼きや、真鯛の丹波揚げ、水菓子には西陣織の優雅な染付をイメージしてつくられた宇治抹茶の羽二重など、伝統文化を愉しめる美しい世界観をご堪能いただけます。

日本料理「舞」の料理長 岩根和史が創り上げる一品一品は、京料理らしく、華やかな盛り付け、鮮やかな色合い、そして精進料理ならではの旬の野菜や豆腐を豊富につかった優しい味つけに創られ、京都の調味料や京野菜をつかったこだわりの逸品となっています。

ランチは旬な食材で華やかに彩られたお弁当スタイルで提供。貴重な西陣織に包み込まれたお弁当で優雅な昼食をお楽しみいただけます。料理の名前は、鶏肉を「かしわ」、ひりょうずを「ひろうす」と読むなど、京都らしい名称で呼んでいます。



西陣織を纏し松花堂

岡文織物株式会社 本社「榎邸」（京都市指定文化財）

秋・日本の美意識に酔いしれて… The Kyoto Tradition

■西陣織を纏し松花堂「舞からのおたより」（ランチ）

▼期間：10月1日(月)～10月31日(水)

▼時間：11:30～15:00 (L.O)

▼料金：5,000円(税・サ別)

▼内容：

1. 八寸 芋茎と菊花浸し 子持ち鮎山椒煮 大徳寺麩の白和え
海老芋唐揚げ 紅葉カステラ
2. お造り 二種盛り合わせ
3. 焼き物 かしわ柚香焼き 丸十蜜煮 酢蓮 生麩田楽
4. 煮物 茸と銀杏のひろうす 菊菜 紅葉
5. 食事 白飯 香の物 ジャコ山椒
6. お椀 揚げ湯葉と茸 尾花葱
7. 甘味 丹波栗と大納言のぜんざい

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

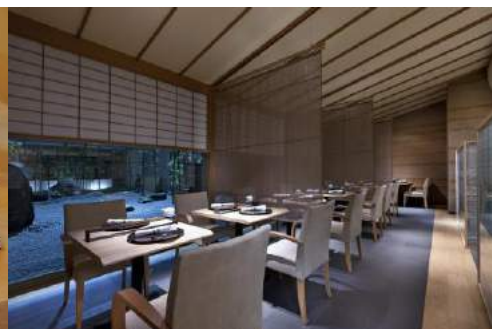
〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

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

ディナーはコースで提供。京都に由来する料理法や旬の栗を使って京都らしい料理に仕上げました。古来より伝わってきた日本特有の調理法（若狭焼）を再現し、お食事とともに提供するお米には、料理長が厳選した水稻品種「いのちの壺」の中でも、最高級の「龍の瞳」を使用することで料理を一層引き立て、より優雅なひとときをお届けいたします。べは京都らしく、炊き立ての白米と地元のお漬け物を美味しくお召し上がりいただけます。



京風懐石「織音」



日本料理「舞」

秋・日本の美意識に酔いしれて… The Kyoto Tradition

■京風懐石「織音」(ディナー)

▼期間：10月1日(月)～10月31日(水)

▼時間：17:30～21:30 (L.O)

▼料金：15,000円(税・サ別)

▼内容：

1. 先附 鯖鮎の煮浸し 実山椒 京菊菜と粟麩の胡麻よごし
2. お椀 白みそ仕立て：海老芋 落ち葉野菜 芽葱 車海老
3. お造り 三種盛り合わせ
4. 焼き物 ぐじ若狭焼き 酢橘 生麩田楽 丹波黒
5. 中皿 湯葉と京鴨の九条葱添え 鬼卸し 黒七味
6. 揚げ物 真鯛の丹波揚げ 隠元豆香煎揚げ
7. 煮物 茸と銀杏のひろうす 三つ葉 辛子
8. 食事 銀シャリ おぼんざい 祇園漬け物
9. 水菓子 宇治抹茶の羽二重
10. 甘味 栗と大納言のぜんざい

フラワーアーティスト 前谷裕一氏

株式会社 AND ONE 代表取締役。

日本の根底に流れる豊かな美意識と精神性を追求し、
多くのアート・文化イベントのプロデュースを手掛ける。



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

【日本料理「舞」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：ブレックファスト（日・祝のみ）：7:00～10:00（ラストオーダー）／

ランチ：11:30～15:00／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。

席数：95（寿司カウンター 7席を含む）※全席禁煙

URL：<https://www.mai.westin-tokyo.co.jp/>

ご予約・お問合せ：03-5423-7781

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・スバ・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&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】

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