

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11月15日

“龍の宮殿”で究極の美食体験ができるモダンな本格広東料理「龍天門」

香港の今を感じる本格モダン広東料理
×
国内外で数々の賞を獲得する“感動オリーブオイル”
ヘルシーで新感覚なマリージュを期間限定メニューで提供

12月1日(土)～31日(月) 2018年の締めくくりは感動の美食体験を

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、
本格広東料理を提供するレストラン、広東料理「龍天門」にて、エキストラバージ
ン・オリーブオイル「感動オリーブオイル」を使った新感覚の広東料理のスペシ
ャルコースメニューを12月1日(土)～31日(月)の期間限定で提供します。2018年の
締めくくりを「龍天門」でお過ごしください。



広東料理「龍天門」は、2018年2月にリニューアルオープンし、新総料理長・和栗邦彦により全てのグランドメニューを刷新、洗練されたアレンジで、モダンな本格広東料理を提供しています。

健康志向がますます高まりを見せる中、世界中の高品質オリーブオイルから厳選された「感動オリーブオイル」とのコラボレーションにより、広東料理をヘルシーで新感覚の料理へと昇華させた革新的な8品のスペシャルメニューが完成しました。素材が持つ本来の魅力を生かすのが特徴の広東料理と、100%ピュアなエキストラバージン・オリーブオイルという異国の食材を融合させることで、本場香港の食文化の最前線を感じさせるような、新しい食のマリージュをお愉しみいただけます。

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

「感動オリーブオイル」とは、総合エンターテインメント企業である株式会社アミューズ(以下:アミューズ)が新規事業として「食」に取り組むにあたり輸入販売するオリーブオイルで、国際オリーブオイルコンテスト「OLIVE JAPAN®」をはじめ、世界中のコンテストで多くの賞を受賞している高品質エキストラバージン・オリーブオイルのみを厳選しています。

良質なオリーブオイルの生産者は、これまでアミューズが発掘し育成してきたミュージシャンや俳優と同じように、信念を持ってこだわりの「作品」を生み出す優れた「アーティスト」であると捉え、「感動オリーブオイル」を通して人々に「感動」を届けるアミューズと「人は食を通じて健康になり、幸せを感じることができる」と考える和栗のビジョンが共鳴し、今回のコラボレーションが実現しました。この革新的なコラボレーションを記念して、「龍天門×感動オリーブオイル」スペシャルコースをご注文いただいた方に、エルドラード ブラックレーベル(500mlボトル・先着順)のプレゼントも展開いたします。

今年2月のリニューアル後、初めて迎える年の瀬のスペシャルメニューです。2018年を締めくくるにふさわしい感動の美食体験をご堪能いただき、輝かしい新年をお迎えください。

広東料理「龍天門」 総料理長 和栗邦彦のコメント：

「日本では、油分が強く重い味だと思われがちな中国、広東料理ですが、実際は素材や調理の仕方次第でヘルシーにもなる料理です。異なる国の食材や調味料を融合し進化させる今の香港を感じさせるような広東料理になりました。今まで経験したことのない広東料理を是非、皆さまに味わっていただきたいと思います。」

スペシャルコースメニュー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

「龍天門×感動オリーブオイル」スペシャルコースメニュー

全7種の「感動オリーブオイル」コレクションから、様々な組み合わせを研究し、広東料理「龍天門」の料理とのペアリングに最もふさわしい3種類のオリーブオイルを厳選して、スペシャルコースを提供します。

ウェスティンホテル東京が誇る本格広東料理と、国内外のコンテストで受賞歴多数のエキストラバージン・オリーブオイル「感動オリーブオイル」が織りなす、至極のマリアージュをご賞味ください。

<スペシャルコースメニュー一例>

イタリア料理のラビオリにインスパイアされ、イタリアンオリーブオイルと中国の餃子とのフードペアリングが完成しました。竹塩と黒胡椒により餃子本来の味が引き立ち、最後に印象的な苦みと辛さ、しっかりと甘みもあり、存在感のある主役級オリーブオイル「ディエボレ コラティーナ」を加えることにより、食材の旨味を最大限引き立たせて仕上げました。



水餃子 オリーブと黒胡椒の香り

総料理長 和栗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スジアラ料理から着想を得たメニュー。百合根のスープに隠し味として腐乳（豆腐に麴をつけ、塩水中で発酵させた中国食品）で香りづけをしています。8時間以上煮込むことでうまみとコクのある深い味わいに仕上げたスープと柔らかく蒸したスジアラに、魚料理や発酵



スジアラ 百合根のスープ仕立て
ブラックオリーブと共に

食品に最適なフルーティなオリーブオイル「ディエボレ ノッチェラーラ」を調和させることで、よりまろやかな口当たりになりました。

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

スペイン産の高級食材“カラビネーロ”(赤海老)とキノコを別々のタイミングで蒸すことで、食材本来の風味と風合いを最大限に引き出しました。また、最後に甘さと辛さのバランスが絶妙でハーブのような香りが特徴的なスペイン産のオリーブオイル「エルドラード ブラックレーベル」を加えることにより、芳ばしい香りをより一層引き立たせます。



スペイン産赤海老のキノコ合わせ蒸し



沖縄産キビまる豚 塩漬け(左)
螺貝 グレープフルーツ 白髪葱和え物(右)



和牛肉の四川風アヒージョ (左)
オリーブオイル和え麺 (右)



季節の果物とバニラアイスのココナッツ団子
オリーブオイルと共に

■「龍天門×感動オリーブオイル」スペシャルコースメニュー

▼期間：12月1日(土)~12月31日(月)

▼料金：ランチコース: 8,000円/ディナーコース: 12,000円(共に税・サービス料別)

▼コース内容：

1. 螺貝 グレープフルーツ 白髪葱和え物 or 沖縄産キビまる豚 塩漬け
2. 水餃子 オリーブと黒胡椒の香り
3. スジアラ 百合根のスープ仕立て ブラックオリーブと共に
4. スペイン産赤海老のキノコ合わせ蒸し*
5. 和牛肉の四川風アヒージョ*
6. オリーブオイル和え麺
7. 季節の果物とバニラアイスのココナッツ団子 オリーブオイルと共に

※ 先着200名の方に食の専門家であるシェフやソムリエ達から熱い支持を得ているエルドラード ブラックレーベル (500ml) を一本プレゼントいたします。

* ランチコースでは「スペイン産赤海老のキノコ合わせ蒸し」または「和牛肉の四川風アヒージョ」のどちらか一品をお選びいただきます。

* 消費税とサービス料金を別途頂戴します。

「感動オリーブオイル」ラインナップ

ディエボレ コラティーナ

イタリア南部バジリカータ州で栽培されたコラティーナを使用しており、2016年には世界のコンテストで12冠を獲得するなど、単一種で搾油したオリーブオイルの最高峰ともいわれています。印象的な苦みと辛さ、しっかりと甘みもあり、存在感のある主役級オリーブオイルです。かけるだけで食材の旨みを引き出し、料理の完成度を高めます。

【使用メニュー】

- ・ 螺貝 グレープフルーツ 白髪葱和え物
- ・ 沖縄産キビまる豚 塩漬け
- ・ 水餃子 オリーブと黒胡椒の香り



ディエボレ ノッチェラーラ

イタリア南部バジリカータ州で栽培されたノッチェラーラを使用しています。同種はこってりとした口当たりが特徴的ですが、その風味がしっかりとオリーブオイルに表現されており、国内外で高い評価を得ています。丸みのあるフルーティさとスパイシーな緑のアロマで食材の甘みを生かす実力派で、魚介や野菜との相性が抜群です。

【使用メニュー】

- ・ スジアラ 百合根のスープ仕立て ブラックオリーブと共に
- ・ ブドウとバニラアイスのココナッツ団子 オリーブオイルと共に



エルドラード ブラックレーベル

スペインのアンダルシア地方で栽培されたオヒブランカを100%使用しています。「オリーブジャパン®」で最優秀賞を何度も受賞するなど、バランスの良さに定評があり、シェフや料理家に愛用されています。甘さと辛さのバランスが絶妙で、料理に合わせやすい万能なオリーブオイル。鼻に抜けるハーブのような香りが特徴です。

【使用メニュー】

- ・ スペイン産赤海老のキノコ合わせ蒸し
- ・ 和牛肉の四川風アヒージョ
- ・ オリーブオイル和え麺



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

【広東料理「龍天門」総料理長／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。著名なレストランやホテルで料理長を歴任後、龍天門の新総料理長に就任。卓越した創造性は、広東料理への深い情熱に根ざしており、広東料理の神髄を追求しながら、モダンなエッセンスを加味することで、お客様に喜びと驚きをもたらす料理を心掛けている。



【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) 11:00～16:00(土日祝) デイナー 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ピアン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ピアンスタイルの全客室（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ピアン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

マリオット・インターナショナルが展開するウェスティンホテル&リゾートは、10年以上にわたり「ウェルネス&ホスピタリティ」分野におけるリーダーとなり、ブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Feel Well、Work Well、Move Well、Eat Well、Sleep Well、Play Wellを通じ、「For a Better You™(より良いあなたへ)」というブランド哲学のもと展開しております。35以上の国と地域に展開する200軒以上のホテルやリゾートにて、ブランドを象徴するヘブンリー®ベッドをはじめ、RunWESTIN™やニューバランス®ギアレンドイング、栄養価の高いスーパーフードRX™を使用したメニュー、革新的なワークスペース Tangentなどのサービスをゲストに体験していただくことができます。詳細については、www.westin.comをご覧ください。また、Facebook (facebook.com/Westin)、Twitter や Instagram (@westin) で最新情報をご案内しています。ウェスティンは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に参加しています。3つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は130の国と地域に展開する6,700軒以上のホテルを含む29ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、members.marriott.com 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

【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 E-MAIL: 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 マーケティング コミュニケーションズ 長田 彩子
E-MAIL: saiko.osada@westinhotels.com / TEL: 03-5423-7716（直通）

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