

～ホテル西洋 銀座で新しい年の幕開けを～  
歌舞伎座の初春さよなら公演をお楽しみいただけるスペシャルプラン  
「歌舞伎」プラン  
他、計3種の年末年始向け宿泊プランを提供

ホテル西洋 銀座, A Rosewood Hotel(所在地:東京都中央区銀座1-11-2 総支配人:ロイド S. ナカノ)では、2009年12月31日(木)～2010年1月3日(日)の期間限定で、歌舞伎座の初春公演がお楽しみいただける「歌舞伎プラン」をはじめ、2010年の幕開けにふさわしい計3種の宿泊プランを展開いたします。

「歌舞伎プラン」は、2010年5月より建て替えの始まる「歌舞伎座」の希少な初春さよなら公演初日(1月2日)のチケットが付いたプランとなっております。大正13年に竣工、昭和25年の戦災被害による改修工事を経て、築後84年の歴史を持つ歌舞伎座での歴史に残る最後の初春公演を一等席にてお楽しみいただきます。

その他、「ホテル西洋 銀座」の広田シェフ、「吉兆 西洋銀座店」、「すし屋 真魚」がコラボレーションして贈る一夜限りの贅沢な「饗宴料理」や、ホテル館内で行う餅つき、吉兆またはレパトワの特製おせちなど、お客様にお楽しみいただけるよう贅を尽くしたプランをご用意しております。

ホテル西洋 銀座でしか味わえない贅沢な空間の中で、優雅に新年を迎えてみてはいかがでしょうか。

【年末年始の宿泊プラン 概要】

プラン名	日程・ルームタイプ	価格	プラン内容
歌舞伎プラン	12月31日～(3泊4日) 2ベッドルームスイート	¥750,000	年越し蕎麦、カウントダウンパーティ、夕食、おせち料理(吉兆/レパトワ)、饗宴料理、餅つき、朝食、歌舞伎座一等席チケット
	12月31日～(3泊4日) スーベリアキング	¥440,000	
	12月31日～(2泊3日) 西洋ソート(ツイン)	¥400,000	
彩りの初春	12月31日～(3泊4日) スーベリアキング	¥390,000	年越し蕎麦、カウントダウンパーティ、夕食、おせち料理(吉兆/レパトワ)、饗宴料理、餅つき、朝食
	12月31日～(3泊4日) ローズウッドスイート(キング)	¥440,000	
	12月31日～(2泊3日) スーベリアキング	¥290,000	
	12月31日～(2泊3日) ローズウッドスイート(キング)	¥330,000	
シンプル年越しプラン	12月31日～(3泊4日) スーベリアクイーン	¥160,000	年越し蕎麦、おせち料理(吉兆/レパトワ)、餅つき、朝食
	12月31日～(3泊4日) スーベリアキング	¥170,000	
	12月31日～(2泊3日) スーベリアクイーン	¥120,000	
	12月31日～(2泊3日) スーベリアキング	¥130,000	

※お問い合わせ先: 宿泊予約 0120-002400 (03)3535-1111(代表)



【本件に関するお問い合わせ】

ホテル西洋 銀座 マーケティング PR担当

press@seiyo-ginza.co.jp

## －プラン内容 概要－

### ①カウントダウンパーティ(歌舞伎プラン、彩りの初春、シンプル年越しプラン)

ゲストとホテルスタッフと一緒にカウントダウンしながら新年を迎えていただくパーティです。人気の「岸ツアキ・トリオ」によるジャズ演奏とともに賑やかに年を越していただきます。また、素敵なおアブライズも多数ご用意しております。

※オプション料金：11,550円



### ②夕食(歌舞伎プラン、彩りの初春、シンプル年越しプラン)

以下よりチョイスしていただきます。

■フランス料理「レペトワ」：特別コースメニュー

■イタリア料理「アトーレ」：グランドメニューからお好きな料理をお好きなだけお召し上がりいただけます。

■懐石料理「吉兆」：特別懐石コースメニュー

### ③餅つき(全プラン)

ホテル館内にて、「餅つき」を実施いたします。ホテルスタッフと一緒にゲストにもご参加いただき、出来上がったお餅を召し上がっていただきます。

### ④おせち料理(全プラン)

懐石料理「吉兆」では「特製おせち料理」を、メインダイニング「レペトワ」では「フレンチおせち」をご用意しております。ルームサービスをご希望の方は、「吉兆」のおせち料理、又は「レペトワ」のフレンチおせちからチョイスしていただきます。

※オプション料金：13,860円

### ⑤歌舞伎チケット(歌舞伎プラン)

2010年5月よりいよいよ建て替えの始まる歌舞伎座の、希少な初春さよなら公演初日(1月2日)の一等席をご用意しました。大正13年に竣工、昭和25年の戦災被害による改修工事を経て、築後84年の歴史を持つ歌舞伎座での歴史に残る最後の初春公演をお楽しみいただけます。

### ⑥年越し蕎麦(全プラン)

ルームサービスで、ご用意いたします。

※オプション料金：2,887円

### ⑦饗宴料理(歌舞伎プラン、彩りの初春、シンプル年越しプラン)

恒例の饗宴料理は、今年はホテル西洋 銀座のフレンチ、懐石料理「吉兆」に加えて、2009年夏に仲間入りした「すし屋 真魚」も加わります。

ホテル西洋 銀座の総料理長 広田昭二、「吉兆 西洋銀座店」店主 湯木俊治、そして「真魚」店主 一柳和弥が、コラボレーションし、フランス料理に懐石料理、お鮨を組み合わせた一夜限りの贅沢なコースディナーをお楽しみいただけます。

また、東京ミッドタウンなど数多くの施設の装飾を手がけ、メディアでも活躍する華道家 前野博紀が魅せる生け初めショーでさらに花を添えます。新年にふさわしい大ぶりの花木を大胆にお客様の目の前で生ける様をお楽しみいただけます。

■場所：ホテル西洋 銀座3F バンケットルーム「サロン ラ ロンド」

■日程：2010年1月1日(金) 19:00～(18:30 受付け開始)

※外来のお客様のご予約も承ります。

お問い合わせ:バンケットオフィス (03)3535-1141(直通)

※オプション料金：28,875円



☆上記オプション料金は、全て税金・サービス料込となっております。

**【参考情報: お持ち帰り用 ホテル西洋 銀座の「手作りおせち」】**

20 個限定。ホテル西洋銀座のメインダイニング「レペトワ」及びバンケットシェフである山口拓哉が手作りでご用意する、贅を尽くしたフランス料理のおせちです。手間隙かけた全16種の自慢の味で、ご自宅で、美味しく優雅に、新年を祝っていただきます。

**<手作りおせち 内容>**

赤の重	黒の重
活車海老のクールブイオン煮	うずらのフォアグラ包みロワイヤル
季節野菜のテリーヌ	シャラン産エトフェ鴨胸肉のロースト
鮑・オマール海老のマリネ	黒毛和牛雌ロース肉のステーキ
キャビア イクラ添え	パルマ産生ハムとピクルス各種
活タラバガニのサルピコン	イベリコチョリソー
帆立貝のグリエ	サラミフェリーノ
自家製スモークサーモン	フランス産カマンベールチーズ
季節野菜のマリネと黒豆	旬野菜

販売: 12月31日(木)11:30~21:00

場所: ケーキショップ(B1F)

料金: 68,250円(税金込み)

数量: 20点限定

消費期限: 1月1日

ご予約・お問い合わせ: (03)3535-1111(代表)

※12月20日(日)まで

事前振込み締め切り: 12月28日(月)まで

※ご予約は、お電話でのみ承ります。

※配送は承っておりません。店舗でのお引取りをお願いします。

