



NEWS RELEASE

報道関係各位

2009年10月吉日
株式会社エイチ・エス・ジー

～テーマは「Merry Christmas Party」～
ホテル西洋銀座が贈るクリスマス限定のスペシャルメニュー
「2009年クリスマス限定メニュー」
各レストラン、バー&ラウンジにて

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、クリスマスの期間限定で、「Merry Christmas Party」をテーマとし、各レストラン、バー&ラウンジで、クリスマススペシャルメニューを提供いたします。

2009年のホテル西洋 銀座では、テーマを「Merry Christmas Party」とし、賑やかで心踊る、そして温かな気持ちになっていただけるクリスマスをご提供してまいります。11月26日より、環境に配慮しつつ同テーマでデザインしたクリスマス装飾を全館に施し、お客様を迎えます。

「レペトワ」プレミアダイニングルームでは、「レペトワ特製クリスマスチキン」や「特選国産牛フィレ肉」など国産食材を多く用いた贅沢なコースを、「アトーレ」イタリア料理では、「鴨フォワグラと特選牛フィレ肉のソテー」や「野菜と帆立貝のカルパッチオ仕立て」など、彩り鮮やかなイタリア料理を贅沢に仕上げたコースをご用意いたしました。

また、「プレリユード」バー&ラウンジでは、映画「赤と黒」の公開を記念した特別メニューを、11月28日(土)～12月25日(金)のクリスマス期間で提供しております。ホテル西洋 銀座が提供するスモールラグジュアリーの贅沢な空間のなかで、クリスマスの特別な思い出をつくってみてはいかがでしょうか。

【各種フェアの概要】

提供店舗	商品名	価格 (税込み・サービス料別)	提供期間
「レペトワ」 プレミアダイニングルーム	①クリスマス ノエルランチ ②クリスマス ノエルディナー	①7,500円 ②15,000円	12月19日(土)～12月25日(金)
「アトーレ」 イタリア料理	①ナターランチ(リストランテ) ②ナターディナー(リストランテ) ③Winter Special prefix dinner(トラットリア)	①8,400円 ②12,600円 ③3,675円～	①②12月19日(土)～12月25日(金) ③12月中(23～25日を除く)



【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

「レペトワ」プレミアダイニングルーム “ノエルコース”

山口シェフによるクリスマス スペシャルメニューをご用意致しました。メイン料理は、特選国産牛フィレ肉と特製クリスマスチキンより選択可能で、この期間限定のフレンチスペシャルディナーをご提供いたします。

- 場所 :「レペトワ」プレミアダイニングルーム(2F)
- 期間 :2009年12月19日(土)～12月25日(金) ※23日～25日はクリスマスメニューのみ
- 価格 :ランチコース 7,875円(税込・サービス料別)
ディナーコース 15,750円(税込・サービス料別)
- 時間 :ランチ 11:30～15:30(14:30L.O.) ディナー17:30～23:00(21:00L.O.)
- ご予約・お問い合わせ:「レペトワ」 03-3535-1160(直通)

■ランチメニュー

- －(前菜)北海道産活たらばがにのサルピコン アヴォカドムース 完熟トマトのハーモニー
- －(前菜)シャンピニョンのカプチーノ仕立て 大地e卵ロワイヤルを忍ばせて
- －(メイン)香ばしく焼いた本日鮮魚のポワレ 軽いロゼシャンパンソース
- －(メイン)特選国産牛オックスティルのパルマンティエ ボルドーワインソース 色々な旬野菜のアンサンブル
- －クリスマスデザート
- －コーヒー

※ランチは、上記7,875円のメニューから、チョイスしてご利用いただくことも可能です。

- 前菜1品、メイン1品 …… 4,000円
- 前菜2品、メイン2品 …… 5,500円

■ディナーメニュー

- －お楽しみアミューズ・ブーシュ
- －北海道産活たらばがにのサルピコン アヴォカドムース キャヴィア 完熟トマトのハーモニー
- －クリスマスの贅沢サラダ ホワイトアスパラガス 赤座海老 フォアグラの温かいサラダ仕立て
ヘーゼルナッツオイル シェリーヴィネガー その海老のエキス風味のヴィネグレットで
- －シャンピニョンのカプチーノ仕立て 大地e卵ロワイヤルを忍ばせて
- －ブルターニュ産平目とアトランティックサーモンのキャベツ包み 軽いロゼシャンパンソース
- －グリエした特選国産牛フィレ肉とオックスティルのパルマンティエ ボルドーワインソース 色々な旬野菜のアンサンブル
or 又は
レペトワ特製クリスマスチキン しっとり仕上げた伊達鶏の丸ごと真空調理 フランス産黒トリュフの薫り
- －いろいろなミックスベリーのジュレ フロマージュ・ブランのソルベ添え
- －フランス産ヴェイス・ショコラ キャラメル・サレ(グラン産塩)のムース ナッツのガトー
とちおとめのサンタクロース 洋梨のソルベ・・・などのX'mas デセール
- －セージ風味のマカロン 銀座はちみつテュイル コーヒー



「アトーレ」イタリア料理 “ナターレコースメニュー”

お店の特徴である北イタリア料理をベースに、素材本来の持ち味を坪田シェフが巧みに生かしながら、贅沢に仕上げたイタリアンスタイルのクリスマスメニューです。トラットリアとリストランテ各々にてスペシャルコースをご提供致します。

- | | |
|-------------|---|
| ■場所 | :「アトーレ」イタリア料理 (B1F) |
| ■期間 | :リストランテ 2009年12月19日(土)~12月25日(金)
トラットリア 2009年12月1日(火)~12月31日(木) ※23日~25日は除く
※23日~25日はリストランテのクリスマスメニューのみとなります。 |
| ■価格 | :リストランテ ランチコース 8,400円(税込・サービス料別)
:リストランテ デイナーコース 12,600円(税込・サービス料別)
:トラットリア Winter Special prefix dinner 3,675円~(税込・サービス料別) |
| ■時間 | :ディナー17:30~23:00(21:30L.O.) ランチ 11:30~15:30(14:30L.O.) |
| ■ご予約・お問い合わせ | :「アトーレ」 03-3535-1163(直通) |

【リストランテ】

■ディナーメニュー

- ひとくちのお楽しみ
- 色とりどりの野菜と帆立貝のカルパッチオ仕立て バジリコペースト
- リングイーネ タラバ蟹とちりめんキャベツ、サンドライトマトのソース
- ピエモンテ風ラヴィオリ“アニョロッティ” 森の茸のトリフォラートとフォンドゥータ
- 生ハムを纏ったオマール海老のソテー ルーコラ香る大麦とカルナローリ米のリゾット アメリカナソース
- 鴨フォワグラと特選牛フィレ肉のソテー ラディッキオの赤ワイン煮 トリュフ風味ソース
- ナターレを彩るサンタからのデザート盛り合わせ
- コーヒー
- パン



■ランチメニュー

- ひとくちのお楽しみ
- 色とりどりの野菜と帆立貝のカルパッチオ仕立て バジリコペースト
- リングイーネ タラバ蟹とちりめんキャベツ、サンドライトマトのソース
- 鴨フォワグラと特選牛フィレ肉のソテー ラディッキオの赤ワイン煮 トリュフ風味ソース
- ナターレを彩るサンタからのデザート盛り合わせ
- コーヒー
- パン



【トラットリア】

■Winter Special prefix dinner

メニュー構成: 前菜盛り合わせ・カップスープ・パスタ1品・メイン1品・パン・コーヒー

<サンプルメニュー>

- アンティパスティ ミスティ(前菜の盛り合わせ)
- 本日のカップスープ
- (パスタ) フェットチーネ 特選和牛のこだわりラグー ミートソース
スパゲッティ 海の幸とアボカドの白ワイン風味ソース など5品より1品チョイス
- (メイン) 茸を包んだ若鶏モモ肉のロトロ オープンロースト
オーストラリア産牛 ローストビーフ グリーンペッパーソース
牛頬肉とドライプラムの赤ワイン煮込み
市場より直送鮮魚のハーブグリル レモン添え など5品より1品チョイス
- パン・コーヒー付き

※12月23~25日は、リストランテのナターレメニューのみとなります。

※12月19日~22日は、上記プリフィックスディナーとナターレ特別デザートをセットとして
+¥1,260円(税込み・サ別)にて、ご用意いたします。

