

THE WESTIN  
TOKYO



## ～日本の美と食の饗宴～ 春・桜を愛でる The Beauty of Japanese Tradition and Artistry

3.3 (Thu) - 3.31(Thu)

1863年より引き継がれる伝統・藤井酒造「龍勢」の日本酒と共に、日本料理「舞」料理長 岩根和史の生み出す春の逸品を、伝統の有田焼「香蘭社」の器でご堪能頂けます。店内には春の花をあしらひ、素晴らしい日本の伝統美とおもてなしで皆様をお迎えいたします。

期間限定の特別メニューに加えて、藤井酒造の利き酒師が お料理に合わせてペアリングした「龍勢」の日本酒もお楽しみいただけます。

Experience the charm of Japanese artistry at Mai with an enticing kaiseki course menu served on exquisite Aritayaki porcelainware crafted by legendary maker Koransha, perfectly matched with premium sake Ryusei from Fujii Shuzo brewery.

特別ディナーイベント

### 春“日本の伝統と美”会席と「龍勢」ディナー Special Spring Kaiseki Dinner Event

3.21(Mon) 受付 Open 17:00 開始 Start 17:30

¥23,000 お一人様 per person

フラワーアーティスト前谷裕一氏による桜を使った空間演出により、桜を愛でながらお食事をお楽しみいただけます。

※ お料理に合わせた「龍勢」の日本酒ペアリング付き

※ Premium sake Ryusei from Fujii Shuzo brewery will be served

【協賛】	有田焼	株式会社香蘭社
	日本酒	藤井酒造株式会社「龍勢」
	酒器	木本硝子株式会社
	演出/花	株式会社AND ONE

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております

\* All prices are inclusive of tax and service charge

ご予約・お問合せ Reservations or inquiries : T. 03.5423.7781  
日本料理「舞」Japanese Restaurant-MAI | 2F

