

深まる秋の夜にオーセンティックなバーで楽しむ上質なデザート

エグゼクティブ ペストリーシェフが作る
本格的な洋酒が芳醇に香る大人のパフェ 3種類を発売

10月4日よりエグゼクティブバー「ザ・バー」のみでご提供する新メニュー

2019年10月に25周年を迎える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、2019年10月4日(金)より、エグゼクティブバー「ザ・バー」にて、リキュールやブランデーなどの香り高い洋酒と上質な素材を掛け合わせた新しいデザートメニュー「Premium Parfait at THE BAR」を、金・土・日・祝休日の夜限定で提供開始いたします。

バーならではの本格的なお酒と季節の素材を贅沢につかい、それぞれの香りと味わいのハーモニーを存分に楽しめるデザートを、エグゼクティブペストリーシェフが多彩な技と感性で一つ一つ丁寧に作り上げました。アシェットデセール(皿盛りデザート)スタイルに仕上げるなど、オーセンティックなバーの落ち着いた空間にふさわしい外観にもこだわったパフェです。熟練のバーテンダーたちがご提案するアルコールとのマリアージュも堪能いただけます。

12月1日(日)までは、洋梨やりんご、栗など秋の味覚やハイカカオのチョコレートなどの素材とアマレットやドランブイなど香り豊かなリキュールを掛け合わせた秋限定の「Autumn Parfait オータムパフェ」を3種類ご用意いたします。

ライトアップされたガーデンに面した上質な空間で、洋酒が香り立つデザートとともに、大人だけに許された時間を心行くまでお楽しみください。



Premium Parfait at THE BAR Autumn Parfait オータムパフェ

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.westintokyo.com

Premium Parfait at THE BAR ～ Autumn Parfait オータムパフェ

ホテルのメインバーとして希少なジャパニーズウイスキーを始め世界各国のウイスキーやスピリッツ、カクテルメニューを豊富に取り揃え、落ち着いた空間の中でお楽しみいただけるエグゼクティブバー「ザ・バー」にて、秋の味覚やチョコレートなどの選り抜いた上質な素材と、バーならではの本格的なリキュールを贅沢にあわせた香り高い大人のためのパフェを、金・土・日・祝休日の夜限定でご提供します。エグゼクティブペストリーシェフが構想から3年かけて実現させた、芳醇な味わいと香り、そしてまるでアシェットデセルのような外観もお楽しみいただける、オーセンティックなバーで召し上がるのにふさわしいデザートです。深まる秋の夜にお楽しみください。

期間： 10月4日（金）～12月1日（日）※金・土・日・祝休日限定

時間： 17:00～21:30

場所： エグゼクティブバー「ザ・バー」（1階）※9月1日より全席禁煙

料金： ¥2,200円～¥2,400（税・サービス料別）

ご予約・お問合せ：

エグゼクティブバー「ザ・バー」 Tel.03-5423-7285（11:00～24:30）

○ マロンとりんごのパフェ ¥2,400（税・サービス料別）

和栗のマロンペーストをふんだんにつかった甘さ控えめのマロンクリームに、大粒の栗の実と甘酸っぱいりんごの果実を合わせ、「アマレット」を甘やかに香らせました。マロンクリームの下には、リキュールが効いたりんごのソテー、マロン、バニラとマロンの2種類のアイスクリーム、りんごのソースを重ね、秋の味覚を存分に楽しめる贅沢なパフェに仕上げました。

内容：和栗マロンクリーム／りんごのソテー／マロンアイスクリーム／バニラアイスクリーム／マロン／りんごのソース／クランブル

飾り：栗渋皮煮／メレンゲ

※「アマレット」使用



○ 洋梨とマスカルポーネのパフェ ¥2,200（税・サービス料別）

カルダモンやシナモンなどスパイスが効いた洋梨のコンポートを丸ごとつかい、フルーティーな洋梨のリキュール「ポワールウィリアム」で香り豊かに仕上げたパフェ。さっぱりとした洋梨のソルベに、クリーミーなマスカルポーネのバルフェとマスカルポーネソースを組み合わせ、軽やかな甘さを楽しめます。仕上げにひと吹きするポワールウィリアムの立ち昇る香りが印象的な一品です。

内容：洋梨のコンポート／マスカルポーネソース／洋梨のソルベ／マスカルポーネバルフェ

飾り：メレンゲ／ホワイトチョコレート／ミント／金箔

※「ポワールウィリアム」を使用



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.westintokyo.com

○ ドランブイ チョコレートパフェ ¥2,200 (税・サービス料別)

さまざまな食感に仕上げた芳醇な味わいのチョコレートスイーツに、チョコレートと好相性のはちみつとハーブの香り豊かなウイスキーリキュール「ドランブイ」を合わせた大人のパフェ。チョコレートパフェ、チョコレートクリーム、チョコレートアイスクリーム、ドランブイ香る生チョコレートに、チョコレートクランチやチュイール、カカオニブなど、多彩な表情でチョコレートの魅力を存分に堪能いただけます。真っ赤なベリーのシャーベットとコンポートが、濃厚なチョコレートに甘酸っぱい果実味のアクセントを加えています。

内容：チョコレートクリーム／チョコレートクランチ／チョコレートアイスクリーム／カカオニブ／パルフェショコラ／ルージュソルベ／ドランブイソース／マスカルポーネソース／ベリーのコンポート
飾り：マーブルチョコレート／生チョコレート／チョコレートチュイール／金箔
※「ドランブイ」使用



【エグゼクティブペストリーシェフ 鈴木一夫 プロフィール】

1967年、神奈川県生まれ。2000年に「ウェスティンホテル東京」エグゼクティブペストリーシェフに就任。レストランやラウンジ、宴会など全ての“ペストリーアイテム”の指揮をとる。ヨーロッパの伝統菓子から、独創性あふれるオリジナルスイーツまで幅広いレパートリーをもち、日々、新商品の開発に余念がない。同ホテル「ザ・テラス」のデザートブッフェを手がけ多くのスイーツファンを魅了している。訪れる人を喜ばせたい一心で、挑戦し続ける鈴木のスーツには、リピーターも多く、シュークリームやスフレなど定番の人気商品をはじめ、季節ごとの新商品も高い評価を得ている。



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・スパ・パリジェン」では心身のリラッ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、都会の中での緑のオアシス「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.westintokyo.com

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、10年以上にわたりホスピタリティにおけるウェルネスの分野を世界で牽引し、ブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Wellを通じ、ゲストが旅行中に旅の疲れを乗り越えられるよう尽力しています。約40の国と地域に225軒以上のホテルやリゾートを展開し、ブランドを象徴し受賞歴を誇るヘブンリーベッド、革新的なギアレンディングプログラムや、ブランドを代表するフィットネススタジオであるWestinWORKOUT™内のTRXのジム設備、美味しく栄養豊富な食事メニューなど、ゲストに幅広いウェルネスサービスをご体験いただけます。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、これまでの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) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。

【このリリースに関するお問い合わせ】

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

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：長田 彩子

E-MAIL: saiko.osada@westin.com

TEL: 03-5423-7716 (直通)