

春の宵にプレミアムなデザートをおセンテックなバーで

ペストリーシェフが贈る週末夜だけの甘く贅沢な誘惑
春限定の洋酒香る大人のパフェ3種類

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、2020年3月6日（金）より5月31日（日）まで、エグゼクティブバー「ザ・バー」にて、季節の素材に香り高い洋酒を合わせて作る人気デザート「Premium Parfait at THE BAR」の春メニューとして、「Spring Parfait スプリングパフェ」を3種類、金・土・日・祝休日の夜限定でご提供いたします。

甘酸っぱい苺やラズベリー、爽やかな柑橘系フルーツなど春にふさわしい食材や、フランス産エクストラビターチョコレートなどの上質な素材に、グランマルニエ、リモンチェット、カルーアなどエグゼクティブバーならではの本格的なお酒を合わせ、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。アッシュトデセール（皿盛りデザート）スタイルにこだわり、おセンテックなバーの落ち着いた空間にふさわしい外観に仕上げたパフェは、熟練のバーテンダーたちがご提案するウイスキーやカクテルとのマリージュも堪能いただけます。

週末の夜は、ガーデンを見渡せるバーの上質な空間で、大人だけに許されたデザートとともに春の宵を心ゆくまでお楽しみください。



Premium Parfait at THE BAR Spring Parfait スプリングパフェ

Premium Parfait at THE BAR ～ Spring Parfait スプリングパフェ

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、落ち着いた空間ともにご提供するエグゼクティブバー「ザ・バー」では、たっぷりのベリーやシトラス、ハイカカオのチョコレートなど選び抜いた上質な素材と、バーならではの本格的な洋酒を贅沢にあわせて、春の宵を過ごすのにふさわしいパフェに仕立て、金・土・日・祝休日の夜限定でご用意いたします。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ールのような外観もお楽しみいただける、大人のためのデザートです。

期間： 3月6日（金）～5月31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」(1F)

○ 苺とラズベリーのパフェ ¥2,400（税・サービス料別）

「グランマルニエ」をきかせた苺のマリネとフレッシュなラズベリーをふんだんに載せた真っ赤な外観が印象的なベリーのパフェ。爽やかなストロベリーヨーグルトソルベと甘酸っぱいラズベリーカシスソルベ、シャンパーニュ香るフロマージュブランの軽やかなソルベに、苺とラズベリーの濃厚なソースが絶妙に絡み合います。タイムとメレンゲを、香りと食感のアクセントにあしらいました。

内容：グランマルニエ／サボイアルディ／苺とラズベリーのソース／シャンパーニュとフロマージュブランのソルベ／ストロベリーヨーグルトのソルベ／ラズベリーカシスのソルベ／苺のマリネ／フレッシュラズベリー

飾り：苺のメレンゲ／タイム／粉糖

※「グランマルニエ」使用



○ シトラスと紅茶のパフェ ¥2,200（税・サービス料別）

レモンの酸味とほんのりとした苦味が大人の味わいのイタリア産「リモンチェットロ」と、上品なアールグレイが奏でるハーモニーを存分に楽しめるパフェ。ライチを香らせたグレープフルーツやレモン、オレンジ、ライムなどの柑橘系フルーツのソルベ、レモンクリーム、グレープフルーツの果肉に、リモンチェットロ香る「紅茶とオレンジのパウンドケーキ」と、アールグレイミルクのアイスクリームをバランスよく重ねせました。さっぱりとしたヨーグルトクリームでクリーミーなアクセントを添え、洗練された大人のデザートに仕上げました。

内容：ピンクグレープフルーツ／シトラスソルベ／リモンチェットロ／紅茶とオレンジのパウンドケーキ／レモンクリーム／ヨーグルトクリーム／アールグレイミルクアイスクリーム

飾り：チョコレート／飴細工／ドライレモン／クランブル／ピンクグレープフルーツ

※「リモンチェットロ」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

○チョコレートパフェ オペラ ¥2,200 (税・サービス料別)

コーヒーリキュールとブランデーにエクストラビターのチョコレートを合わせ、フランスの伝統菓子「オペラ」をイメージ。カルーアをまとわせたアーモンドビスキーにビターなパルフェショコラとコーヒーパルフェを重ね、チョコレートアイスクリーム、ロイヤルティースヌ、バニラアイスクリームを添えました。プラムのコンポートが、コーヒーリキュールとブランデー香る大人のパフェにフルーティーなアクセントを加えます。
内容:カルーア/ブランデー/アーモンドビスキー/パルフェショコラ/コーヒーパルフェ/プラムのコンポート/ロイヤルティースヌ/アーモンドキャラメリゼ/チョコレートアイスクリーム/バニラアイスクリーム
飾り:オパリーヌ/メレンゲアーモンド/アーモンドキャラメリゼ/チョコレートソース/金箔
※「カルーア」「ブランデー」使用



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)

【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)