

報道関係者各位

2024年4月25日

最上階のバーで堪能する大人のグラニテと、ペストリーブティックのホテルメイドゼリー

夏の涼を感じる彩り豊かな季節限定メニュー

暑い夏に気分を上げるバラエティー豊かな冷たいデザート & ドリンク

リニューアルを経てより豊かな滞在を提案する都会のウェルネスホテル、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、2024年6月1日（土）から8月31日（土）までの期間、22階スカイバー「エスカリエ」ではカクテル感覚で大人の味を楽しめる3種類の『サマーグラニテ』を、1階ペストリーブティック「パティスリー・バイ・ウェスティンホテル東京」ではペストリーシェフが素材の味を活かして作る『ホテルメイドサマーゼリー』をご提供いたします。

スカイバー「エスカリエ」では暑い夏の訪れを前に、心ときめく夏の思い出の一杯に、バーテンダーがお贈りするラムやシャンパーニュをベースにしたひんやり冷たい『サマーグラニテ』と、夏に旬を迎える素材を使い見た目も華やかに仕上げたパーティードリンク「Punch Punch Party」を3種類ご用意いたします。また、「パティスリー・バイ・ウェスティンホテル東京」では、夏の果実や野菜などの上質な素材を存分に楽しむ『ホテルメイドサマーゼリー』をご用意いたします。加えてなめらかな食感と果汁たっぷりの『5種類のゼリー』を夏季限定で販売する他、人気の冷たい『ジェラート』と『シャーベット』はフレーバー豊富に取り揃え、夏のひとときを涼やかに演出します。



スカイバー「エスカリエ」：サマーグラニテ（イメージ）

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



スカイバー「エスカリエ」：Punch Punch Party 「Punch Bowl」 (イメージ)



パティスリーブティック「パティスリー・パイ・ウェスティンホテル東京」：
ホテルメイドサマーゼリー (イメージ)

スカイバー「エスカリエ」の夏季限定ドリンク

洗練された空間と東京の煌めく景色が幻想的な恵比寿の上空に潜むスカイバー「エスカリエ」では、夏季限定の特別メニューをご提供いたします。

提供期間：2024年6月1日(土)～2024年8月31日(土)

場 所：スカイバー「エスカリエ」22F

時 間：火曜～木曜日 12:00～22:30 (LO)

金・土・日・祝日 12:00～23:30 (LO) ※定休日：月曜日(祝日は除く)

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

サマーグラニテ

料金：各¥1,200（税・サービス料込）

・シャンパーニュとレモン

さわやかなレモンの香りとすっきりとしたシャンパーニュが大人の味わい豊かなグラニテ。レモンピールがシャンパーニュを引き立たせ、ひんやりとした口どけを感じていただけます。



シャンパーニュとレモン（イメージ）

・カシスとオレンジ

爽やかな酸味と甘み、フルーティーな香りが魅力的なカシスのリキュールに、オレンジの味わいが調和したグラニテです。味わい豊かなカシスと華やかなオレンジのハーモニーを感じるフルーティーな味わいをお楽しみいただけます。



カシスとオレンジ（イメージ）

・ラムとパッションフルーツ

芳醇な香りのバニララムと、鮮やかなパッションフルーツの夏らしさを感じるグラニテ。南国を感じながらパッションフルーツ本来の風味や酸味をご堪能いただけます。



ラムとパッションフルーツ（イメージ）

Punch Punch Party

Punch Bowl

料金：各¥10,000（税・サービス料込）

大きなボウルにベースとなるリキュールやウイスキーと氷を入れ、フレッシュフルーツを大胆に使いました。数名でシェアして楽しめる見た目にも華やかな夏のアルコールドリンクです。



Punch Bowl「SUIKA Bowl」（イメージ）

Punch Drink

料金：各¥2,500（税・サービス料込）

Punch Bowl 各種メニューより、1杯からお楽しみいただけます。

・SUIKA Bowl

国産のプレミアムウオッカ「サントリー白」をベースに、夏の果実を代表するスイカと、華やかなミックスベリーを組み合わせた夏気分を存分に感じるカクテルです。

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

・MANGO Party

北海道余市の「ニッカウキスキー蒸留所」のクラシックなスタイルのブレンデッドウイスキーをベースに、ウイスキーの濃厚な香りとマンゴーの甘みが調和した夏らしい味わい。

・HAKUTO Punch

沖縄の黒糖リキュールとラムというボディのあるベーススピリッツに、フレッシュな白桃をふんだんに使い、爽やかでフルーティーな味に仕上げました。

予約・お問い合わせ：スカイバー「エスカリエ」Tel.03-5423-7283

「パティスリー・バイ・ウェスティンホテル東京」のサマーコレクション

シェフが趣向を凝らして作る夏季限定の『ホテルメイドサマーゼリー』は、暑い夏に相応しい、季節のフルーツやゼリーとの相性が良い素材を組み合わせた3種類のゼリーです。夏の贈り物や手土産として、フルーツ本来のみずみずしさを感ずる『5種類のゼリーコレクション』も、期間限定で販売いたします。

また、素材本来の美味しさとともに口の中いっぱい涼しさをもたらす『シャーベット&ジェラート』は、種類豊富に取り揃えております。

提供期間：2024年6月1日（土）～ 2024年8月31日（土）

場 所：「パティスリー・バイ・ウェスティンホテル東京」1F

時 間：10:00～20:00

ホテルメイドサマーゼリー

料金：各 ¥860（税込）

・グレープフルーツ、ライチとプチトマトのゼリー
みずみずしいライチゼリーをベースにし、ふんだんに用いたトマトやグレープフルーツの爽やかさを味わうフルーツサラダのようなゼリー。エクストラバージンオリーブオイルをかけて香り豊かに味わえます。



グレープフルーツ、ライチとプチトマトのゼリー（イメージ）

・ベリーのゼリー

ベリーのおいしさをギュッと閉じ込め果実そのままの美味しさが味わえる瑞々しい甘さのゼリー。贅沢に使ったベリーを存分にご堪能いただけます。



ベリーのゼリー（イメージ）

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

・ **コーヒーゼリー&マスカルポーネクリーム**
香り豊かなコーヒーゼリーとマスカルポーネクリームに合わせた、キャラメルソースがハーモニーを奏でるコーヒーゼリーです。トッピングのクランブルクッキーと、滑らかなくちどけのクリーム、甘さ控えめなコーヒーゼリー全てのバランスが調和する豊かな味わいに仕上げました。



コーヒーゼリー&マスカルポーネクリーム
(イメージ)

5種類のゼリーコレクション

料金：各¥3,200 (税込)

ピオーネ、ラフランス、ストロベリー、マンゴー、白桃の彩り鮮やかなゼリーをフルーツ型のカップに入れ5種類のアソートをご用意しました。果汁たっぷりのみずみずしいおいしさを感じるゼリーは、夏のギフトに最適です。



左から、ラフランス、ピオーネ、白桃、マンゴー、
ストロベリー (イメージ)



5種類のゼリーコレクション (イメージ)

ジェラート&シャーベット

ウェスティンホテル東京オリジナルレシピのシャーベットと、風味豊かなジェラートです。

ジェラート

料金：各¥550 (税込)

・ **ヘーゼルナッツチョコレート ジェラート**

チョコレートに合わせたヘーゼルナッツの香ばしさが味わい豊かなジェラート。

・ **アールグレイ ジェラート**

紅茶とベルガモットが香り高く上品な味わい。

・ **バニラ ジェラート**

コクのあるミルクとバニラが濃厚なジェラート。

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

シャーベット

料金：各 ¥550 (税込)

- ・ウェスティンホテル東京オリジナル レモンヨーグルト シャーベット
爽やかなレモンとクリーミーなヨーグルトの優しい風味が広がる一品。

料金：各 ¥600 (税込)

- ・ウェスティンホテル東京オリジナル エキゾチックパッションシ シャーベット
トロピカルなパッションフルーツと甘いマンゴーが南国を感じるシャーベット。
- ・ウェスティンホテル東京オリジナル ラズベリーライチ シャーベット
甘酸っぱいラズベリーとライチの独創的なマリアージュを楽しむ一品。



シャーベット&ジェラート (イメージ)

ご予約・お問い合わせ：

1F「パティスリー・バイ・ウェスティンホテル東京」Tel.03-5423-7665

※メニュー内容や営業時間、メニューご提供時間は変更になる場合がございます。

営業時間について：<https://westintokyoshop.com/pages/info>

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。全客室には、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レストランとバー/ラウンジの他、本格的スパ「ル・

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

スパ・パリジエン」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。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&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。40以上の国と地域に230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)、X (旧 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.jp をご覧ください。