

陽光に映える爽やかなパフェ & 芳醇な香りと味わい豊かな大人のパフェ

## 昼と夜で別メニューが楽しめる「プレミアムパフェ」を提供

ライチ香るグラニテが涼やかでフルーティな「オリエンタルパフェ」  
アシェットデセールのように贅沢な大人の味わい「トワイライトパフェ」

デリでは夏の手土産にふさわしい新作グラススイーツ5種も

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7月1日（月）から8月31日（土）まで、1階ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」とエグゼクティブバー「ザ・バー」にて、昼と夜で別のメニューが楽しめる「プレミアムパフェ」をご提供いたします。ライチのグラニテをアクセントに7層の素材のハーモニーが楽しめる爽やかな「オリエンタルパフェ」3種と、ラム酒のグラニテやコーヒーのグラニテをつかい、まるでアシェットデセールのよう盛りつけた大人の雰囲気溢れる「トワイライトパフェ」3種をご用意します。

幾層にも重なる素材は、最後まで多様な表情を見せるように計算され、それぞれが織りなすハーモニーを存分にお楽しみいただけます。



オリエンタルパフェ3種



トワイライトパフェ3種

1階ペストリーブティック「ウェスティン デリ」では、涼やかで手土産にもふさわしい新作「グラススイーツ」5種を販売いたします。

詳細は次ページ以降をご覧ください。

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

## ■オリエンタルパフェ (2019年7月1日～8月31日)

夏の陽光に輝く7層の美しいパフェを3種類ご用意します。いずれもライチのグラニテをアクセントに、トロピカルな香りあふれる「エキゾチック」、真赤なベリーが目にも鮮やかな「ルージュ」、レモンやグレープフルーツの果汁はじける「シトラス」と、それぞれ旬のフルーツやコンポート、ゼリー、シャーベットなどを巧みに重ねました。ジューシーなフルーツの風味や食感、ひんやりとした口どけなど、スプーンの入れ方で変化する趣向を凝らした7層の味わいをお楽しみください。



### ・エキゾチック (写真左)

マンゴーとパイナップル、パッションフルーツのシャーベット、アーモンドのシャーベット、パッションフルーツソース、ライチのグラニテ、パッションフルーツのシャーベット、マンゴーとパイナップル

### ・ルージュ (写真中央)

ラズベリー、ベリーのコンポート、ラズベリーとライチのシャーベット、アーモンドのシャーベット、ベリーのコンポート、ライチのグラニテ、ラズベリーとライチのシャーベット、ベリーのコンポート ※飾り：グリッシーニ、シガー、ワッフル

### ・シトラス (写真右)

凍らせたグレープフルーツ、グレープフルーツとライチのゼリー、グレープフルーツのシャーベット、レモンヨーグルトシャーベット、ライチのグラニテ、グレープフルーツのシャーベット、グレープフルーツとライチのゼリー ※飾り：ラズベリー、あめ

※内容を下から表記

## ■オリエンタルパフェ

期間：7月1日(月)～8月31日(土)

時間：12:00～21:30

場所：1階ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」、エグゼクティブバー「ザ・バー」

料金：各種 1,850円(税・サービス料別)

ご予約・お問合せ：

ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」 Tel.03-5423-7287 (10:00～22:30)

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

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

## ■トワイライトパフェ (2019年7月1日～8月31日)

エグゼクティブ ペストリーシェフ 鈴木一夫の多彩な技と感性を発揮した、アシェットデセール(皿盛りデザート)スタイルのパフェを3種類ご用意します。夜を迎えたムードな空間で、ラム酒やコーヒーフレーバー、ベリーが芳醇に香る、見た目にも贅沢なパフェをご堪能ください。



### ・ラム酒香る大人のチョコレートパフェ(写真手前)

アーモンド、カカオニブ、チョコパルフェ、バナナ、アーモンドのシャーベット、パッションフルーツのシャーベット、チョコレートアイスクリーム、ラム酒のグラニテ、チョコレートソース、パッションフルーツのソース、チョコレートビスキー、生チョコ、ラズベリー、飾りチョコレート

### ・ティラミスパフェ (写真奥右)

コーヒー風味のビスキー、ラムレーズン、マスカルポーネアイスクリーム、チョコレートアイスクリーム、アーモンドのシャーベット、コーヒーのグラニテ、カットティラミス、コーヒー風味のビスキー、クレミア(ミックス)、スティックチョコレート、コーン、ピスタチオパウダー

### ・ヌガーグラッセとグリオットチェリーのパフェ (写真奥左)

ラズベリーソース、ラズベリー、グリオットチェリー、ライチのグラニテ、ラズベリーとライチのアイスクリーム、ヌガーグラッセ、ラズベリーソース、ラズベリーとライチのアイスクリーム、アーモンドミルクアイスクリーム、ラズベリー、グリオットチェリー、ラングドシャコーン、クレミア(バニラ)、飴細工

※内容を下から表記

## ■トワイライトパフェ

期間：7月1日(月)～8月31日(土)

時間：17:00～21:30

場所：1階ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」、エグゼクティブバー「ザ・バー」

料金：各種2,200円(税・サービス料別)

ご予約・お問合せ：

ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」 Tel.03-5423-7287 (10:00～22:30)

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

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

## ■グラススイーツ (2019年7月1日～8月31日)

1階ペストリーブティック「ウェスティン デリ」にて、旬のフルーツをふんだんに使った涼やかな新作グラススイーツを5種類ご提供します。

- ・ **赤いベリーのヨーグルトクリーム**  
甘酸っぱいベリーのコンポートに爽やかなオレンジ風味のヨーグルトクリームが好相性のスイーツです。
- ・ **コーヒーゼリーとティラミス**  
ビターなコーヒーゼリーにマスカルポーネチーズクリームとビスキーを重ね、ココアをかけて甘さ控えめに仕上げました。
- ・ **メロンとココナッツのパンナコッタ**  
メロンとココナッツ風味のパンナコッタに、みずみずしいメロンとナタデココやタピオカをたっぷりトッピングしました。
- ・ **ババエキゾチック**  
ラム酒を染み込ませたババに、マンゴーとパイナップルの果肉を乗せ、パッションフルーツのソースをかけた、大人風味のトロピカルスイーツ。
- ・ **マンゴープリン**  
濃厚なマンゴープリンにココナッツゼリーを合わせ、オレンジとマンゴー、タピオカを添えました。



写真上から：赤いベリーのヨーグルトムース、コーヒーゼリーとティラミス、メロンとココナッツのパンナコッタ、ババエキゾチック、マンゴープリン

### ■ウェスティン デリ グラススイーツ

期間：7月1日（月）～8月31日（土）

時間：10：00～21：00

場所：ペストリーブティック「ウェスティン デリ」1階

価格：各種 620円（税別）～

ご予約・お問い合わせ：ペストリーブティック「ウェスティン デリ」

Tel.03-5423-7778 (8:30～21:00) ※ケーキの販売は、10:00～

### 【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  
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。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&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。

## 【本件に関する取材等のお問い合わせ先】

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](mailto: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](mailto:saiko.osada@westin.com) / TEL: 03-5423-7716 (直通)

ウェスティンホテル東京 PR 事務局  
担当：前田、小池、楠  
E-MAIL: [westin@pr-office.net](mailto:westin@pr-office.net) / TEL: 03-6894-3200