

昼と夜で異なる表情を持つ夏のプレミアムパフェ
陽光に鮮やかに映える冷たいフルーツパフェ「Summertime Parfait」
マールやラムなど本格的な洋酒が芳醇に香る「Twilight Parfait」

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7月1日（水）から8月31日（月）まで、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、「Summer Premium Parfait」をご提供いたします。

ライムやベルガモットをアクセントに、真っ赤なベリーやエキゾチックなトロピカルフルーツ、爽やかなシトラスフルーツが夏の陽光に映えるフルーティーなパフェ「Summertime Parfait」と、旬のフルーツや上質なチョコレートに香り高い洋酒をあわせ、夕方以降限定でご提供する大人のためのパフェ「Twilight Parfait」をそれぞれ3種類ずつご用意します。

巧みなバランスで幾層にも重ねあわせたパフェで、夏にふさわしい上質な素材が織りなすハーモニーをお楽しみいただけます。



Summertime Parfait



Twilight Parfait

Summer Premium Parfait

期間： 2020年7月1日（水）～8月31日（月）
時間： Summertime Parfait 12:00～20:30
Twilight Parfait 16:30～20:30
料金： Summertime Parfait 各¥1,900（税・サービス料別）
Twilight Parfait 各¥2,300（税・サービス料別）
場所： ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」（1階）
エグゼクティブバー「ザ・バー」（1階）

Summertime Parfait サマータイムパフェ

甘酸っぱく真っ赤なベリーが鮮やかな「ルージュ」、明るくトロピカルな香りあふれる「エキゾチック」、柑橘系の果汁がはじけるジューシーな「シトラス」と、それぞれ旬のフルーツを贅沢に使用したパフェです。ベルガモットやライムをアクセントに、フレッシュ、フローズン、ソルベ、グラニテなど様々な表現で重ねあわせたサマーフルーツのハーモニーを、冷たいくちどけとともにご堪能いただけます。

○ ルージュ

ラズベリーをはじめとするベリー尽くしのソルベに甘酸っぱい赤いベリーのコンポートをあわせた、真っ赤なベリーが鮮やかなパフェ。

内容（下から）：ラズベリー／ベリーのコンポート／ラズベリールージュソルベ／ベルガモットヨーグルトソルベ／ベリーのコンポート／ライムのグラニテ／ラズベリールージュソルベ／ベリーのコンポート

飾り：飴細工／ルビーチョコレート／ミント



○ エキゾチック

パイナップルやマンゴー、パッションフルーツなどのトロピカルなフルーツの果肉を惜しみなくつけた、エキゾチックな風味を存分に楽しめるパフェ。

内容（下から）：パイナップル&マンゴー／パッションシードソース／パッションフルーツのソルベ／ベルガモットヨーグルトソルベ／ライムのグラニテ／パッションシードソース／パッションフルーツのソルベ／パイナップル&マンゴー／パッションシードソース



○ シトラス

フローズンピンクグレープフルーツの冷たい食感とシトラス系フルーツの爽やかな酸味が夏にふさわしいパフェ。ヨーグルトクリームが添えるクリーミーなアクセントとともにお楽しみいただけます。

内容（下から）：ピンクグレープフルーツ／ヨーグルトクリーム／シトラスフルーツソルベ／ピンクグレープフルーツのソルベ／ベルガモットヨーグルトソルベ／ライムのグラニテ／ピンクグレープフルーツ／シトラスフルーツソルベ／ヨーグルトクリーム

飾り：セミドライレモン／飴細工／ラズベリー／ミント



Twilight Parfait トワイライトパフェ

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發揮した大人のためのパフェです。旬のフルーツや高品質のチョコレートに、アマレットやラム、ココナッツリキュール、そしてマールドシャンパーニュを惜しみなくあわせ、夏の夜にふさわしいパフェに仕上げました。ライトアップされたガーデンに臨む落ち着いた空間で、洋酒が芳醇に香る上質なひとときをお過ごしいただけます。

○メロン杏仁パフェ

フレッシュな角切り国産メロンをふんだんにつかったアマレット香る大人のメロンパフェ。杏仁風味のアイスがエキゾチックなフレーバーを加えます。メロンとアマレットの甘いハーモニーをお楽しみください。

内容(下から): ヨーグルトクリーム/杏仁アイス/フレッシュメロン/エキゾチックソース/メロンパルフェ/タピオカ/杏仁アイス/フレッシュメロン

飾り: チョコレート/飴細工

※アマレット使用



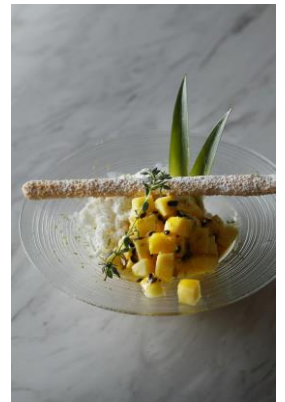
○パイナップル&パッションフルーツパフェ

甘酸っぱいパイナップルにラム酒とココナッツリキュールをあわせた南国の香りあふれるパフェ。トロピカルフルーツにあわせたココナッツのグラニテが甘く軽やかなアクセントを添えます。

内容(下から): クランブル/ベルガモットヨーグルトのソルベ/エキゾチックココナッツシャーベット/パッションフルーツのソルベ/ココナッツのグラニテ/ラムとマリブでマリネしたパイナップル/パッションシードソース

飾り: ココナッツビスキュイ/タイム/ライムゼスト

※ラム、マリブ使用



○ビター&ミルクチョコレートパフェ

爽やかに楽しめる夏のチョコレートパフェ。フランス産のビターチョコレートとミルクチョコレートをつかったアイスやフォンダン、グラニテに、ココナッツ香るシャーベットをあわせて仕上げました。マールドシャンパーニュに漬けた爽やかな甘さのグリーンレーズンの風味豊かな一品です。

内容(下から) ラクテクリーム/グリーンレーズン マールドシャンパーニュ漬け/オレンジスライス・レモンスライス/エキゾチックココナッツソルベ/チョコレートグラニテ/チョコレートフォンダン/チョコレートアイス/クランブル/グリーンレーズン マールドシャンパーニュ漬け/生チョコレート

飾り: オパリーヌ/チョコレート飾り

※マールドシャンパーニュ使用



お問合せ:

ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」 Tel.03-5423-7287

エグゼクティブバー「ザ・バー」 Tel.03-5423-7285

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

【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&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お食事メニューなど、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。

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

【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)