

深まる秋の夜はオーセンティックなエグゼクティブバーで

ペストリーシェフが贈る週末夜だけの贅沢なデザート
洋酒が芳醇に香る秋のプレミアムパフェ3種類

オリジナルウイスキーやカルヴァドス、ポワールブランデーを使用

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9月4日（金）より11月29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かけ合わせて作る「Premium Parfait at THE BAR」の秋メニューとして、「Autumn Parfait オータムパフェ」を3種類、金・土・日・祝休日の夜限定でご提供いたします。

秋に旬を迎えるりんごや洋梨、栗などの季節の素材や、フランス産チョコレートなどの上質な素材に、今回はブランデーとウイスキーを贅沢に合わせ、エグゼクティブペストリーシェフが多彩な技と感性で、夜を迎えたバーにふさわしい大人のパフェを作り上げました。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ご堪能いただけます。

ガーデンを見渡せるオーセンティックな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秋の夜を心ゆくまでお楽しみください。



Premium Parfait at THE BAR Autumn Parfait

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

ホテルのメンバーとして希少なジャパニーズウイスキーをはじ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、落ち着いた空間とともにご提供するエグゼクティブバー「ザ・バー」では、秋に旬を迎えるりんごや洋梨、栗などの季節の素材と、ポワールブランデー、カルヴァドス、そしてウェスティンホテル東京のオリジナルウイスキーを惜しみなく使用し、秋の夜を過ごすのにふさわしい上質な香り際立つパフェに仕上げました。アイスやトリュフチョコレートなど、使用している素材は全てホテル内で手作りするなど、エグゼクティブペストリーシェフが細部までこだわり尽くしたプレミアムなデザートです。

期間： 2020年9月4日（金）～11月29日（日）※金・土・日・祝休日限定

時間： 16：30～20：30（L.O）

料金： 各¥2,400（税・サービス料別）

場所： エグゼクティブバー「ザ・バー」（1F）

○ マロンとヘーゼルナッツのモンブランパフェ

オリジナルウイスキー「イチローズ モルト&グリーン ウェスティンホテル東京 プライベートボトル」を使用した、大人のモンブランパフェが登場します。ヘーゼルナッツ香るアイスにフランス産マロンのクリームをたっぷり合わせ、オリジナルウイスキーを贅沢につかったトリュフチョコレート、ヘーゼルナッツ、栗の渋皮煮やドライフィグをトッピング。最後に目の前でバーデンドーが一振りするウイスキーの豊かな香りが立ち昇ります。マロンやナッツ、チョコレート、そしてウイスキーの濃厚なハーモニーをお楽しみください。

内容：ヘーゼルナッツのシュクセ／ヘーゼルナッツ プラリネアイス／マロンシャンティ／“イチローズモルト&グリーン ウェスティンホテル東京プライベートボトル”香るトリュフチョコレート／クランブル

飾り：プラリネペースト／ヘーゼルナッツ／セミドライフィグ／栗の渋皮煮

※「イチローズモルト&グリーン ウェスティンホテル東京 プライベートボトル」使用



○ チョコレートと洋梨のパフェ ベルエレーヌ

洋梨を使ったフランスの代表的な菓子「ベルエレーヌ」をイメージしてパフェに仕立てました。チョコレートに、ハーブの一種ベルベールが香る洋梨のコンポートやポアールミルクアイスを合わせ、洋梨のブランデーを甘く香らせました。濃厚なチョコレートに洋梨のフルーティーさをかけ合わせた秋の香り豊かなパフェです。

内容：（下から）洋梨のコンポート／チョコレートアイス／チョコレートクランチ／ポアールミルクアイス／ポアールブランデー香るチョコレートケーキ／チョコレートアイス／洋梨のコンポート／クランブル／チョコレートソース

飾り：オパリーヌ／チョコレート

※「ポアールブランデー」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

○ 栗とりんごのパフェ

和栗のマロンクリームやマロンアイス、栗の実に、コンポートやソテーにした果実味溢れる旬のりんごをふんだんに合わせ、季節感あふれるパフェに仕上げました。栗の濃厚な甘みと、りんごやマスカルポーネのさっぱりとした風味が絶妙なハーモニーを奏でる一品です。たっぷり使ったカルヴァドスが豊かに香り立つ大人のパフェをお楽しみください。

内容：(下から) りんごのコンポート／マロンアイス／クランブル／蒸し栗／マスカルポーネアイス／りんごのソテー／カルヴァドス／和栗のマロンクリーム／クランブル

飾り：栗の渋皮煮／メレンゲ

※「カルヴァドス」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

ウェスティンホテル東京の衛生管理と取り組み

ウェスティンホテル東京では、マリオットブランドのホテルとして、厚生労働省が定める「新型コロナウイルス感染症対策の基本方針」と、マリオットが設定した衛生基準を踏まえ、お客様と従業員の健康と安全を第一に考えた取り組みを行っています。詳しくはウェブサイトにてご覧いただけます。

<https://hotel-deals.marriott.com/jp-JP/commitment-to-cleanliness/>

【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ウィーツには、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。

【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

TEL: 03-5423-7716 (直通)

海外メディア担当: Henry Cheung

E-MAIL: henry.cheung@westin.com

国内メディア担当: 長田 彩子

E-MAIL: saiko.osada@westin.com