

プレスリリース

2024年6月19日
株式会社グローバルエージェンツ

ホテル最上階のルーフトップテラスで焚き火を眺めながら楽しむシメパフェ
“UNWIND Takibi Parfait”が「UNWIND HOTEL & BAR 札幌」にて
7月5日から金・土限定で販売開始
夜のデートや食後に、宿泊者以外もご利用可能

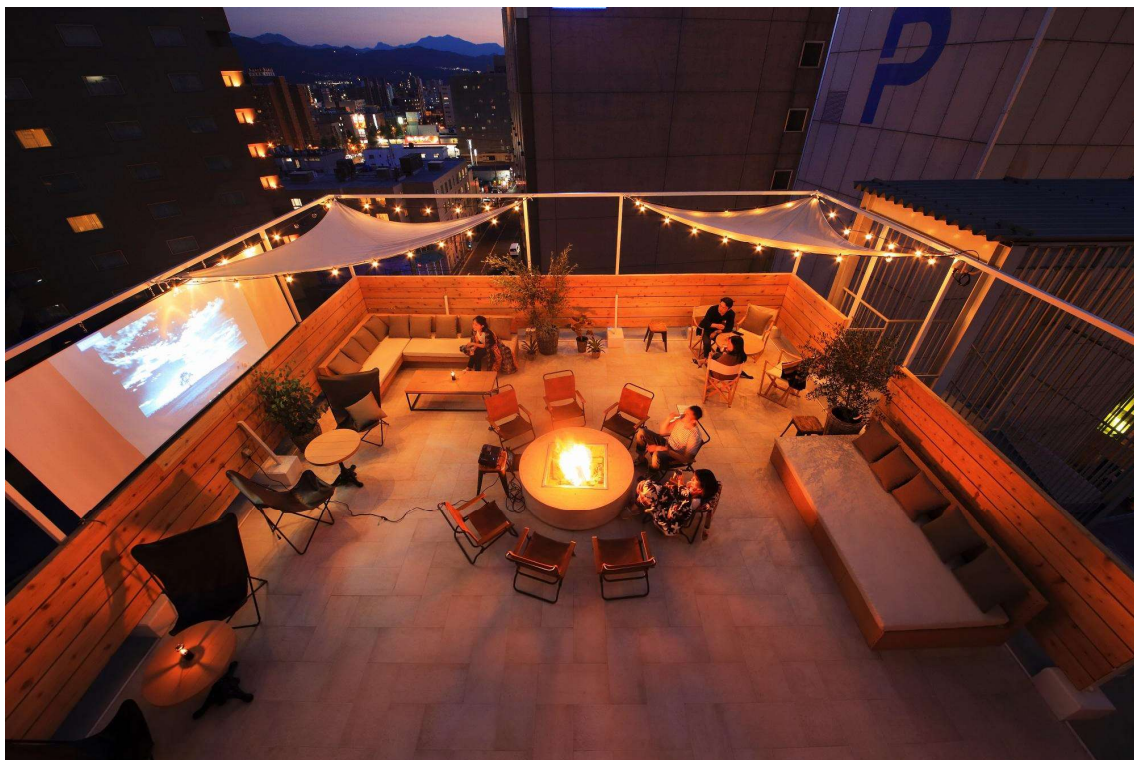
株式会社グローバルエージェンツ(本社:東京都渋谷区、代表取締役:山崎剛)は、全国に6ブランド12棟1,200室のブティックホテル、ライフスタイルホテルを展開するLIVELY HOTELS (<https://livelyhotels.com/>)を運営しています。このたび、「UNWIND HOTEL & BAR 札幌(アンワインドホテルアンドバー札幌)」では、ホテルの特徴であるルーフトップテラスの「焚き火」をイメージしたシメパフェ「UNWIND Takibi Parfait」を7月5日(金)より販売開始いたします。



・ルーフトップテラスの「焚き火」を囲みながら楽しむシメパフェ

UNWIND HOTEL & BAR 札幌最上階の10階に併設する「BAR IGNIS 札幌」にて、金曜日・土曜日の夜限定でお楽しみいただける大人な味わいのオリジナルシメパフェ「UNWIND Takibi Parfait」を新しく販売いたします。

BAR IGNIS 札幌は、夏が短い北海道では珍しい、ルーフトップテラスを併設しています。テラスでは毎晩灯る焚き火を囲んで、宿泊者やバーをご利用いただくお客様に非日常的で特別な時間を過ごしていただいております。

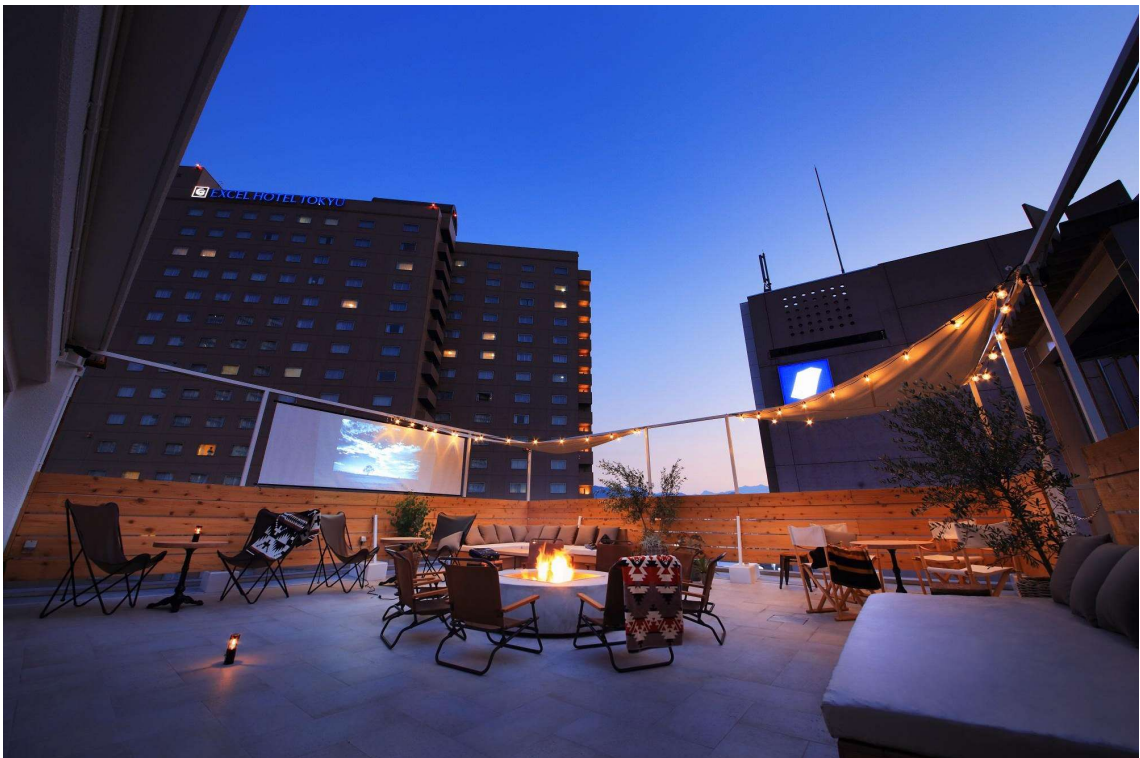


今回、当ホテルの特徴でもあるルーフトップテラスの「焚き火」をテーマにしたシメパフェを、布袋スイーツ 毘沙門天 店長 佐藤 雅宏 氏監修のもと考案しました。バーで提供するシメパフェということで、様々な種類のカクテル、ワインやウイスキーなどのお酒とのペアリングもお楽しみいただけるようなシメパフェに仕上げていただきました。焚き火を囲んで炎の揺らぎに癒されながら、1日の終わりにシメパフェを楽しみませんか。

「UNWIND Takibi Parfait」のトップには、大きな焚き火をモチーフにした炎の形のチョコレートと薪を表したクッキーをトッピングしました。グラスの中にはビターオレンジゼリーとホワイトチョコレートとバニラを使用した濃厚なクリームで大人な甘さを表現し、フルーツとヨーグルトのアイスクリームを入れ、食感のアクセントにカカオニブと炎をイメージした飴細工を使用し、一つのグラスに組み合わせられた様々な素材の味わいと食感をご堪能いただけます。ダークラムの芳醇な香りを纏った熱々のチョコレートソースをかけて、グラスの中にゆっくりと広がってゆくチョコレートの香りもお楽しみください。



今回「UNWIND Takibi Parfait」を提供する BAR IGNIS 札幌は、ご宿泊される方もご宿泊されない方もお気軽にご利用いただけます。札幌の都心にありながらも、ロッジのような非日常感を感じながら、ゆったりとしたお時間をお過ごしいただけます。



ソファー席や暖炉を囲みゆっくりと火を眺めたり、カウンター席でバーテンダーと一緒に好みのカクテルを見つけたり、キャンプの夜のように焚き火を使ってスモア作りをするなどアウトドアな体験を試してみたり、それぞれの過ごし方でお楽しみいただけます。夜のデートや、ご友人同士でのお出かけ、おひとり時間や初めてのバー利用にもお気軽にお越しいただき、非日常感の中でごゆっくりとお寛ぎください。

・2日間限定！「UNWIND Takibi Parfait」ご注文のお客様へペアリングカクテルをサービス

「UNWIND Takibi Parfait」の発売を記念し、2024年6月27日(木)、28日(金)の二日間先行販売イベントを行います。「UNWIND Takibi Parfait」ご注文のお客様にBAR IGNIS 札幌のバーテンダーによるペアリングカクテル(1杯)を無料でご提供いたします。この二日間は、発売を記念し監修ショコラティエの佐藤 雅宏氏がパフェを作り、ご提供いたします。ご宿泊者様はもちろん、当ホテルに足を運ぶ機会が無かった近隣の方、焚き火を囲み非日常的な空間で楽しむシメパフェを体験がしたい方など、この機会にお気軽にBAR IGNIS 札幌へお越しください。

※ペアリングカクテル、ノンアルコール変更可

【場所】UNWIND HOTEL & BAR 札幌 10階 BAR IGNIS 札幌

【日時】2024年6月27日(木)、28日(金)19:30～23:30 (L.O 23:00)

※20歳未満の方へのアルコールの提供は致しません。

・布袋スイーツ 毘沙門天店長 佐藤 雅宏氏

製菓学校を卒業後、札幌の有名ホテルやお菓子屋さんにてお菓子の基礎を学ぶ。市内パティスリーにてシェフを歴任後、本場のお菓子やチョコレートを学びたいとベルギー、ブリュッセルの有名店で約4年の武者修行。帰国後、中国料理 布袋 の姉妹店として、布袋スイーツ 毘沙門天をオープン。



・UNWIND Takibi Parfait 概要

【提供開始日】

2024年7月5日(金)から *毎週金曜日・土曜日限定販売

【営業時間】

19:30～23:30 (L.O 23:00)

【提供場所】

UNWIND HOTEL & BAR 札幌 10階 BAR IGNIS 札幌

【料金】

UNWIND Takibi Parfait ¥1,900(税込) ※予約不要

・ BAR IGNIS 札幌について

UNWIND HOTEL&BAR 札幌 10 階にある BAR IGNIS(バーイグニス)は、ホテルのテーマである「ロッジの世界観」に欠かせない焚火から着想を得て「炎」を意味する IGNIS と名づけられました。春～秋にかけては焚火を楽しめるルーフトップテラスを開放し、バーのメニューを提供いたします。室内はアンティーク家具と木の温もりを感じる空間で、ゆったりとした時間をお楽しみいただけます。宿泊ゲストはもちろん、バーのみのご利用も可能です。北海道のワインやウィスキー、オリジナリティ溢れるカクテルを洗練された都会のロッジ空間でお楽しみください。



場所:UNWIND HOTEL & BAR 札幌 10 階 BAR IGNIS 札幌
営業時間:19:30~23:30 (L.O 23:00)

・ UNWIND HOTEL & BAR 札幌について

UNWIND HOTEL & BAR 札幌は、札幌市内という都会のホテルでロッジの世界観を再現することで、アクセスや食事などの不便さを解消、またホテルのスペックとサービスでストレスのない滞在を提供し、非日常感と自宅感というロッジの純粋な魅力のみをご体験頂けることを最大の特徴とした新しいコンセプトのライフスタイルホテルです。

またブランド 2 号店として 2019 年 4 月に築 90 年以上の歴史的建造物を現代的感性のもとリニューアルオープンした UNWIND HOTEL & BAR 小樽とともに北海道内で注目のブティックホテルとして各方面より注目頂いています。



<施設概要>

施設名 UNWIND HOTEL & BAR 札幌

所在地 北海道札幌市中央区南 8 条西5 丁目 289-111

アクセス 南北線「中島公園」駅から徒歩 4 分

Web:<https://www.livelyhotels.com/ja/unwindsapporo/>

Instagram:https://www.instagram.com/unwind_hotel_sapporo/

■株式会社グローバルエージェンツについて

会社名 株式会社グローバルエージェンツ <http://global-agents.co.jp> 代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0011 東京都渋谷区東1丁目29-3

■グローバルエージェンツが手がけるライフスタイル事業

LIVE:ソーシャルアパートメント 52 棟約 3,200 室を運営 <https://www.social-apartment.com/>

STAY:ライフスタイルホテル 12 棟約 1,200 室を運営 LIVELY HOTELS
<https://livelyhotels.com/ja/>

WORK:ホテル併設のコワーキングスペース「.andwork」を運営
<https://www.xandwork.com/>

DINE:ソーシャルアパートメント・ホテル併設の飲食施設として 13 店舗を運営

WASH:ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID」を運営

LEARN:弊社サービスの入居者や利用者に対して様々な成長や発見の機会を提供