

メズム東京、オートグラフ コレクション
**上品で華やかな春の味わいを堪能
桜と抹茶の「レイヤード・パフェ」**

2025 年 4 月 1 日 (火) ~ 6 月 30 日 (月) の期間限定



東京の躍動感や波長と共鳴し、上質な空間でクリエイティブな体験ができるモダンラグジュアリーホテル『[メズム東京、オートグラフ コレクション](#)』(港区海岸1-10-30/総支配人 生沼久)は、桜の風味と抹茶の深い味わいが楽しめる、**桜と抹茶の「レイヤード・パフェ」**を、2025年4月1日(火)から6月30日(月)までの期間、16階バー&ラウンジ『[ウイスク](#)』にてご提供します。

季節ごとに異なる味わいが楽しめる「レイヤード・パフェ」。この春は、日本ならではの美しい季節の風情を表現した、桜と抹茶の「レイヤード・パフェ」をご用意しました。日本の春を象徴する桜の優雅な香りと、深みのある抹茶の味わいが折り重なり、春の情景が口いっぱいに広がる一品です。6層仕立てのパフェのトップには、春の霞のようにふんわりとした綿あめをあしらひ、その中に桜のバニラアイスを含み込んだシューを忍ばせました。時間とともに綿あめがゆっくり溶けると、桜のアイスシューが姿を現し、まるで春の訪れを告げるかのような演出をお楽しみいただけます。パフェの中には、サクサクとした抹茶サブレや、くちどけ豊かなホテルメイドのわらび餅を重ねました。さらに、淡いピンク色が美しい桜のパンナコッタや桜羊羹、ホワイトチョコレートムースのまろやかな甘みと、抹茶ジュレのほろ苦さが絶妙に絡み合い、和と洋が見事に調和した味わいをお楽しみいただけます。

異なる食感と風味が織りなす、五感全体で楽しんでいただける春限定の「レイヤード・パフェ」をこの機会にぜひご堪能ください。

《桜と抹茶の「レイヤード・パフェ」 各層の紹介》

● **トップ: 桜バニラシューアイスを含み込んだふんわり綿あめ**

桜パウダーをまぶした、ふんわりと軽やかな綿あめの中に、桜のバニラシューアイスを含み込んだシューを忍ばせました。口の中で綿あめが優しく溶けると、ひんやりとしたシューアイスが現れ、桜の香りがふわりと広がります。さらに、トップには桜の幹を模したチョコレートクッキーを添え、春らしい可憐な装いに仕上げました。

● **一層目: 抹茶サブレときなこのわらび餅**

風味豊かな抹茶サブレのサクッとした食感の後に、香ばしいきなこの香りが広がる自家製わらび餅が、口の中でふんわりとろけます。サブレの香ばしさとなめらかなわらび餅で奥深く上品な味わいを引き立てます。

● **二層目: 桜のパンナコッタ**

パフェの中心を彩るのは、なめらかな口当たりが魅力の桜風味のパンナコッタ。優しい甘さと桜の上品な香りがふんわりと広がります。さらに、桜餡のシートを忍ばせることで、しっとりとした食感のアクセントを加え、ひと口ごとに変化する味わいをお楽しみいただけます。

● **三層目: 桃ゼリーと桃の果実**

瑞々しく上品な甘さが特徴の桃風味のゼリー。その中には、ジューシーな桃の果肉を閉じ込めました。プチプチとした食感がア

クセントとなり、口に含むたびに楽しい食感の変化を生み、爽やかな桃の香りが広がる、華やかな一層です。

● 四～六層目：桜羊羹、ホワイトチョコレートムース、抹茶ジュレ

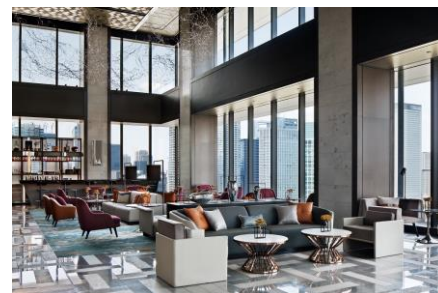
四層目には、淡く美しい桜色が目を引く、上品な甘さの桜羊羹を重ねました。その下には、コクとまろやかさを兼ね備えたホワイトチョコレートムースを加えています。京都・舞妓の茶を使用した渋めの抹茶ジュレを一番下に敷き詰め、桜羊羹とホワイトチョコレートムースのしっかりとした甘さに抹茶ジュレの奥深い渋みが調和する、和と洋が融合した味わいです。三層ご一緒にお召し上がりください。

《桜と抹茶の「レイヤード・パフェ」概要》

提 供 期 間	2025 年 4 月 1 日 (火)～6 月 30 日 (月)
提 供 時 間	<月～金曜日> 14:00-22:00 <土・日・祝日> 12:00-22:00
提 供 場 所	メズム東京 16 階 バー & ラウンジ「ウイスク」
料 金	レイヤード・パフェ 2,800 円 ドリンク付きセット(お茶もしくはコーヒーおかわり自由) 3,800 円 ※上記料金には消費税、15%のサービス料が含まれています。 ※数量限定にてご提供いたします。
ご 予 約	https://x.gd/HrVUH もしくはメズム東京 Tel: 03-5777-1112

ウイスク(Whisk) / 16F バー & ラウンジ

芸術家のアトリエ(工房)をテーマに、絵画をモチーフにした五感をくすぐるコンセプトualなオリジナルミクソロロジーカクテル、自家製スイーツや軽食をお楽しみいただけるバー & ラウンジ。「ウイスク(=混ぜる)」の言葉通り、伝統と革新、刺激と趣、静と動が混ざり合う、ミクソロジストによって生み出される創造的なカクテルやモクテルをお楽しみいただけます。デイトタイムは美しい東京のウォーターフロントを一望する心地よい水辺のカフェのような空間、ナイトタイムは煌めく夜景と共に音楽やアートのライブパフォーマンスをご堪能いただけるバーラウンジとしてお客さまをお迎えする、刺激と遊び心に満ちた新感覚のパブリックスペースです。



バー & ラウンジ「ウイスク」

- 営業時間: 平日 14:00 ～ 24:00 (L.O. 23:00) 土日祝 12:00 ～ 24:00 (L.O. 23:00)
- 席数 56 席

【メズム東京、オートグラフ コレクションについて】

“TOKYO WAVES”をコンセプトに、絶えず変化する東京の“今”に根ざしたサービスやコンテンツを展開することによりゲストに新たな発見を提供する、全 265 室のラグジュアリーなホテルです。2020 年 4 月 27 日、JR 東日本グループによる港区・竹芝の複合施設「WATERS takeshiba (ウォーターズ竹芝)」に開業しました。壮観な東京ベイエリアや歴史ある浜離宮恩賜庭園といった美しい眺望、そして五感にも心地よい刺激を与えるアートや音楽といった、豊かな地域資源と芸術の一体感を活かし、都会のエネルギーとクリエイティビティーが出会う東京のライフスタイルのアイコンを目指します。「Exactly like nothing else (唯一無二)」のホテルとして、マリオット・インターナショナルが展開する「オートグラフ コレクション ホテル」に加盟しています。また、東京都内の厳選されたレストラン・ホテルを紹介する『ミシュランガイド 東京 2021』において、「極めて快適 (Top class comfort)」を示す「4 パビリオン」として掲載されました。

【オートグラフ コレクション ホテルについて】

オートグラフ コレクション ホテルはオリジナリティ溢れるホテルを支持し、30 以上の国と地域において絶好のロケーションを誇る 200 軒以上の独立系ホテルそれぞれの個性を大切にしています。ひとつひとつに創設者の情熱が込められ、彼らのビジョンを具現しており、各ホテルがたったひとつしかない特別なもの、「Exactly like nothing else (唯一無二)」となっています。オートグラフ コレクション ホテルは、独自の造りと、デザインやおもてなしに対しての強いこだわりを考慮の上セレクトされ、生涯続くような印象を残す色鮮やかな時間をお届けします。詳細については www.autographhotels.com/ をご覧ください。また、Instagram、X、Facebook のソーシャルメディアチャンネルでも情報を発信しており、#ExactlyLikeNothingElse で最高の瞬間の数々をぜひご覧ください。オートグラフ コレクション ホテルは、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。

《本件に関するお問い合わせ先》

メズム東京、オートグラフ コレクション 広報事務局(共同PR内)

担当: 田中(夏)、松山、大塚

メール: mesm-pr@kyodo-pr.co.jp

電話: 070-4303-7322 (田中)、090-1693-3250 (松山)、070-2675-9165 (大塚)