

メズム東京、オートグラフ コレクション
“霧のフランス庭園”をテーマにした
洋ナシとアールグレイの「レイヤード・パフェ」
2025年10月1日(水)～2026年1月7日(水)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、16階バー&ラウンジ「[ウイスク](#)」にて、2025年10月1日(水)から2026年1月7日(水)までの期間限定で、**芳醇な洋ナシと香り高いアールグレイを主役にした新作の「レイヤード・パフェ」**をご提供します。

季節ごとに異なる味わいが楽しめる好評をいただいているメズム東京の「レイヤード・パフェ」。今秋は“霧のフランス庭園”をテーマに、洋ナシやアールグレイをはじめとする香り豊かな食材を重ね合わせ、大人の秋を彩る一品に仕上げました。トップには洋ナシのコンポートを贅沢に盛り、セルフィーユを庭園の緑に見立てて散りばめ、さらに飴細工で象った“ハタ”を飾ることで、可憐な花序を思わせるフォルムを演出しています。白ワインとカルダモンを効かせた爽やかなジュレで、秋らしい味わいを演出しました。洋ナシのコンポートの中には、アールグレイの豊かな香りとまろやかな口溶けを楽しめるパルフェグラッセを。さらに、ジュレや刻んだセロリなど異なる食感がアクセントとなり、甘さ控えめで爽やかな味わいを実現。パフェを半ばまで味わった後は、別添えの塩キャラメルソースをかけることで、ほろ苦さと甘みが調和し、洋ナシの瑞々しさが一層際立ちます。下層にはスパイススイーツの余韻が広がり、秋らしい複雑で奥行きのある風味を五感で堪能いただけます。

秋の夜長には、浜離宮恩賜庭園や東京湾のウォーターフロントを望む絶景とともに、大人の余韻を誘うほろ苦いパフェスイーツをぜひお楽しみください。

《洋ナシとアールグレイの「レイヤード・パフェ」各層の紹介》

● トップ：洋ナシのコンポート ターメリック風味

フレッシュな洋ナシを丁寧にコンポートし、隙間なく美しく敷き詰めました。周囲には香りと彩りが際立つセルフィーユをあしらひ、中にはアールグレイのパルフェグラッセを。さらに先端には、一つひとつ手作りで仕上げた飴細工の軸を飾り、可憐なフォルムに仕上げました。中から現れる冷たいパルフェグラッセは、濃厚な香りとまろやかな口溶けで驚きと感動をもたらします。

● 一層目：白ブドウ&カルダモンジュレ(白ワイン風味)

ガラスの1/3を占める透明感のあるジュレに、洋ナシの角切りとセロリを加え、爽やかな食感のコントラストを演出。上部には薄いクレープ生地を細かく砕いたお菓子フィランティーヌを重ね、サクサクとした食感を添えました。おすすめは、この層の食べ終わりに温かな塩キャラメルソースをかけることで、ほろ苦さと甘みが調和し、味わいが一層深まります。

● 二層目：洋ナシのパンナコッタ

なめらかなパンナコッタに洋ナシの風味を溶け込ませ、クリーミーな味わいに仕上げました。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：白ブドウ&カルダモンジュレ**

瑞々しい白ブドウの甘酸っぱさに、エキゾチックなカルダモンを効かせたジュレです。爽やかさの中にスパイスの余韻が広がり、印象的で奥深い味わいを生み出します。

● **四層目：生姜とターメリックのムース**

淡い黄金色に染まるムースは、生姜の清涼感とターメリックの奥行きある風味を組み合わせた個性豊かな味わいです。ほのかな辛みとスパイシーさが調和し、口に含むたびに広がる刺激的で爽快な味覚は、このパフェならではの味わいです。

● **五層目：ピスタチオガナッシュ**

最下層には、濃厚でコク深いピスタチオのガナッシュを敷きました。まろやかな甘みと芳醇なナッツの香りが広がり、直前の生姜とターメリックのムースと合わさることで、スパイシーさとナッティーな濃厚さで複雑かつ新鮮なマリージュを堪能いただけます。

《洋ナシとアールグレイの「レイヤード・パフェ」概要》

提 供 期 間	2025年10月1日(水)～2026年1月7日(水)
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/uo9yhT もしくはメズム東京代表 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)