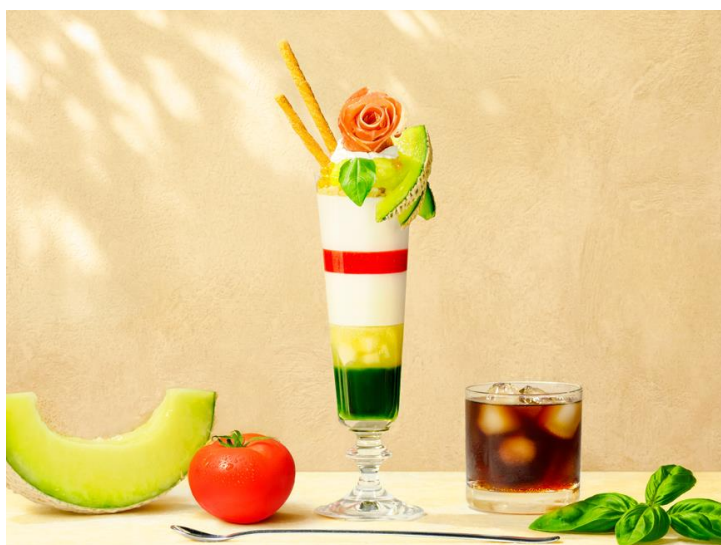


《報道関係者各位》
ニュースリリース

2026年6月1日
日本ホテル株式会社(JR 東日本グループ)
メズム東京、オートグラフ コレクション

メズム東京、オートグラフ コレクション
夏のローマの優雅な昼下がりテーマにした、
生ハムとメロンの「レイヤード・パフェ」を夏季限定で提供開始
2026年7月1日(水)～9月30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、2026年7月1日(水)から9月30日(水)までの期間限定で、夏のローマの優雅な昼下がりテーマにした生ハムとメロンの「レイヤード・パフェ」を提供します。

季節ごとにテーマを変えて展開しているメズム東京の「レイヤード・パフェ」。今回は、1960年代以降のローマに息づく華やかで洗練された食文化や、夕暮れ前に軽やかに食前酒を楽しむ“アペリティーボ”の文化から着想を得て、デザートでありながら、食事のようにもお楽しみいただけるパフェに仕上げました。主役となるのは、夏らしい瑞々しいフレッシュメロンと、塩味と旨みが広がる生ハム。そこに、マスカルポーネやヨーグルト、ピスタチオ、トマト、バジル、ライムなどを重ね、さっぱりとした口当たりの中に、チーズのコク、ハーブの香り、トマトの酸味が重なる構成としました。メロンのジュレと果肉が瑞々しい甘みを添え、マスカルポーネのムースにピスタチオガナッシュクリームを重ね、なめらかで濃厚な味わいに。また、フルーツマトを使用したトマトのジュレ、ヨーグルトムース、グリッシーニを砕いたクランブルが、甘味・塩味・酸味・香ばしさをうまく調和させています。グラスの下層にあるのは、ライムとバジルのジュレ。一番下にいけば爽やかな香りが口の中に広がる、驚き満載な味わいをお楽しみいただけます。トップには、生ハムをバラの花びらのようにあしらひ、ローマの昼下がりを感じさせる見た目。バジルの葉やオリーブオイルの粒が香りと味わいのアクセントを添え、ひと口ごとに異なる表情をお楽しみいただけます。

浜離宮恩賜庭園の緑と東京湾の水辺の景色を望むバー&ラウンジ「ウイスク」で、メズム東京でしか味わえない夏季限定のパフェとともに、涼やかな午後のひとときをお過ごしください。

《生ハムとメロンの「レイヤード・パフェ」各層の紹介》

● トップ:メロンと生ハムのデコレーション

瑞々しいメロンと、塩味と旨みをまとった生ハムを華やかにあしらひ、ローマの屋下がりを感じさせる見た目仕上げました。バジルの葉とオリーブオイルの粒、そして柔らかなグリッシーニを絡めてお召し上がりください。

● 一層目:ヨーグルトムース

軽やかな酸味を持つヨーグルトムースが、パフェ全体に爽やかな印象を与えます。生ハムやチーズのコクを受け止め、夏らしいすっきりとした後味をお楽しみいただけます。

● 二層目:フルーツマトのジュレ

甘みと酸味のバランスが特徴のフルーツマトを使用したジュレ。メロンの甘さやマスカルポーネのコクに、みずみずしい酸味と華やかな赤の彩りを添えます。

● 三層目:マスカルポーネムースとピスタチオガナッシュクリーム

なめらかなマスカルポーネムースの中に、香ばしく濃厚なピスタチオガナッシュクリームを重ねました。チーズのまろやかさとナッツの余韻が広がり、デザートらしい満足感のある味わいです。

● 四層目:メロンジュレ&果肉

夏らしい瑞々しさを感じられるメロンジュレに、果肉を合わせました。メロン本来のやさしい甘みと香りが、グラスの中で軽やかに広がります。

● 五層目:ライムとバジルのジュレ

最下層は、ライムの酸味とバジルの香りを閉じ込めたジュレです。食べ進めるほどに爽やかな余韻が広がり、パフェ全体を涼やかに引き締めます。

《生ハムとメロンの「レイヤード・パフェ」概要》

提供期間	2026年7月1日(水)～9月30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) 4,000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。なくなり次第終了。
ご予約	https://x.gd/aaDJM もしくは メズム東京代表 Tel: 03-5777-1112

※生ハムメロンについて:

生ハムとメロンの組み合わせは、古代ローマの食養生における、メロンの「冷たく湿った性質」を、生ハムのような塩気のある食材で補うという考え方に由来するといわれています。また、19世紀末のイタリア料理書にも登場する伝統的な組み合わせであり、1960年代以降には、夏の前菜として広く親しまれるようになったとされています。

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。壮麗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、メズム東京は、2024 年、都内の宿泊施設として初めて国際的なエコラベル「グリーンキー」を取得、また同年国内観光施設を対象としたグローバルなサステナブルエコ認証サクラクオリティ An ESG Practice(通称「サクラクオリティグリーン」)において 4 御衣黄(ぎょいこう)ザクラの認定を取得しております。

【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、55 以上の国と地域において絶好のロケーションを誇る 365 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。一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、各ホテルがたつ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、<https://www.marriott.com/ja/> 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)、小林、大塚

メール: mesm-pr@kyodo-pr.co.jp

電話: 070-4303-7322(田中)、070-4303-7400(小林)、070-2675-9165(大塚)