

《報道関係者各位》
ニュースリリース

2026 年 9 月 8 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

**パリ・シャンゼリゼ通りの秋をパフェグラスに閉じ込めた、
苺とピスタチオの「レイヤード・パフェ」～シャンゼリゼの煌めき～を
10 月 1 日 (木) より期間限定で提供**



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 春名 桂)は、16階バー＆ラウンジ「[ウイスク](#)」にて、2026年10月1日(木)から2027年1月8日(金)までの期間限定で、パリ・シャンゼリゼの華やかな街並みから着想を得た、**苺とピスタチオの「レイヤード・パフェ」～シャンゼリゼの煌めき～**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、秋から冬へと移ろうパリを舞台に、街路樹やショーウィンドーが煌めきに包まれるシャンゼリゼ通りの華やかな情景を一つのグラスに表現しました。主役となるのは、鮮やかな赤の苺と、芳醇で香ばしいピスタチオ。そこに、フランボワーズ、ローズ、ホワイトチョコレート、そしてシャンパンのニュアンスを重ね、甘酸っぱさの中に香ばしさや華やかな香りが広がる、洗練された大人の味わいに仕上げています。グラスには、苺のコンポートを使ったジュレをはじめ、ホワイトチョコレートをベースにしたローズムース、濃厚なピスタチオムース、甘酸っぱいフランボワーズジュレを幾層にも重ねました。

トップには、艶やかでフレッシュな苺と、光を受けて宝石のように輝くシャンパンジュレをあしらひ、シャンゼリゼの華やかな風景を思わせる装いに仕上げました。ピスタチオアイスをサンドしたマカロンや、アーモンドとピスタチオを使った繊細なチュイルを添え、ひと目見た瞬間から心躍るエレガントなグラススイーツです。苺の瑞々しい甘酸っぱさや、ピスタチオの深いコク、ローズの優雅な香り、そしてシャンパンジュレの軽やかな余韻が、スプーンを進めるごとに重なり合い、ひと口ごとに表情を変える味わいをお楽しみいただけます。バー＆ラウンジ「ウイスク」で、浜離宮恩賜庭園の緑と東京湾の水辺を望む景色とともに、メズム東京のオリジナリティあふれるレイヤード・パフェをご賞味ください。

《苺とピスタチオの「レイヤード・パフェ」 各層の紹介》

● トップ:フレッシュ苺とシャンパンジュレ

鮮やかなフレッシュ苺に、きらきらと輝くシャンパンジュレやクランブルを重ね、華やかなシャンゼリゼの街並みをイメージしました。ピスタチオアイスを挟んだマカロンと、アーモンドとピスタチオのチュイル、ホワイトチョコレートのプレートを添え、味わいにも見た目にも特別感を演出します。

● 一層目:苺のコンポートジュレ

苺をコンポートにし、その果実感を生かしたジュレに仕上げました。瑞々しい甘みとほどよい酸味が広がり、華やかなパフェの幕開けを飾ります。

● 二層目:ローズムース

ホワイトチョコレートをベースに、ローズの香りを上品にまとめたなめらかなムースです。ミルクィなコクの中から優雅な花の香りがふわりと広がり、苺の甘酸っぱさを華やかに引き立てます。

● 三層目:苺のコンポートジュレ

再び苺のコンポートジュレを重ねることで、ローズムースからピスタチオへと続く味わいを軽やかにつなぎます。異なる層と合わせて食べることで、苺の存在感をより一層お楽しみいただけます。

● 四層目:ピスタチオムース

香ばしく濃厚なピスタチオの風味を閉じ込めた、なめらかなムースです。パフェ全体に豊かなコクと心地よい変化を添えます。

● 五層目:フランボワーズジュレ

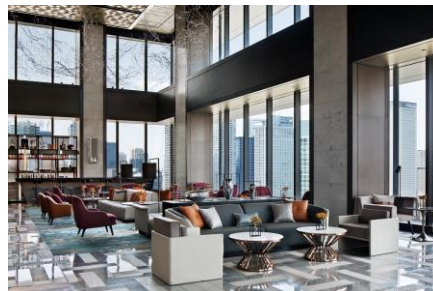
最下層には、鮮やかな酸味を持つフランボワーズのジュレを。濃厚なピスタチオやホワイトチョコレートの余韻を引き締め、最後のひと口まで軽やかで華やかな印象に仕上げています。

《苺とピスタチオの「レイヤード・パフェ」 概要》

提 供 期 間	2026 年 10 月 1 日(木)～2027 年 1 月 8 日(金)
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/KGX21 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チュアル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OTT・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OTT 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OTTの旅行プログラム、Marriott Bonvoy(マリOTT 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、<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)