

Spring Parfaits

Premium Parfaits at THE BAR

春のプレミアムパフェ



16:30 - 20:30

金・土・日・祝日限定

Fridays to Sundays
and Holidays Only

¥3,000 Each

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。
*All prices are inclusive of tax and service charge.



前から From Front

フランボワーズ&ピスタチオ Raspberry & Pistachio

濃厚なラズベリーのソースや赤いペリーのソルベに、ペリーと相性の良いピスタチオを合わせた甘酸っぱい大人のパフェ。フレッシュとローストの両方をつかったピスタチオクリームやメレンゲをペリーとともにフランボワーズブランデーで包み込むようにふんだんに香らせました。

A refined parfait that combines rich raspberry sauce and jam with pistachios that go well with berries. Pistachio cream and meringue made with both fresh and roasted pistachios, along with berries, are scented with raspberry brand, making this a perfect dessert for adults.

内容：(下から) ルージュソルベ/メレンゲ/ピスタチオドームアイス/ラズベリージャム/
ピスタチオとホワイトチョコレートのクリーム/フランボワーズブランデー/カシスとフランボワーズのマリネソース
飾り：ピスタチオのメレンゲ/ホワイトチョコレート/フレッシュラズベリー/ピスタチオ/ローズマリー
※「フランボワーズブランデー」使用

Ingredients (from bottom): Rouge sorbet / Meringue / Pistachio ice cream / Raspberry jam /
Pistachio and white chocolate cream / Raspberry brandy / Blackcurrant and raspberry sauce
Garnish: Pistachio meringue / White chocolate / Fresh raspberries / Pistachios / Rosemary

ショコラ ノアゼット Chocolate Noisette

フランス産チョコレートと、ヘーゼルナッツ、甘酸っぱいアブリコットが絶妙なハーモニーを奏でるパフェ。杏露酒と蜂蜜をたっぷり含ませたアブリコットの酸味と甘みがイチロースモルト ウェスティンホテル東京オリジナルのウイスキー香るチョコレートを引き立てます。

French chocolate, hazelnuts and apricots create an exquisite harmony in this parfait. The sourness and sweetness of the apricot liqueur-infused apricots complements the chocolate with The Westin Tokyo's original Ichiro's Malt & Grain whisky.

内容：(下から) アブリコットソース/プラリネとチョコレートのアイス/アブリコットソース/バニラアイス/
クランチ/チョコレートケーキ/チョコレートクランブル/プラリネとチョコレートのアイス/キャラメリゼしたヘーゼルナッツ
飾り：チョコレート/イチロースモルト&グレーン ウェスティンホテル東京 プライベートボトル 香る生チョコレート/
飴細工/杏露酒と蜂蜜に漬けたドライアブリコット

※「イチロースモルト&グレーン ウェスティンホテル東京 プライベートボトル」&「杏露酒」使用

Ingredients (from bottom): Apricot sauce / Praline and chocolate ice cream / Apricot sauce /
Vanilla ice cream / Crumble / Chocolate infused with Ichiro's Malt & Grain Whisky for The Westin Tokyo /
Chocolate crumble / Praline and chocolate ice cream / Caramelized hazelnuts
Garnish: Chocolate / Chocolate infused with Ichiro's Malt & Grain Whisky for The Westin Tokyo /
Candy art / Apricot wine & honey-infused dried apricots

アールグレイ&シトラス Earl Grey & Citrus

レモンの酸味とほんのりとした苦味が大人の味わいのイタリア産「リモンチェッロ」と、上品なアールグレイが奏でるハーモニーを存分に楽しめるパフェです。瑞々しいシトラスと「紅茶とオレンジのパウンドケーキ」の洗練された組み合わせをお楽しみください。

Enjoy the sophisticated pairing of fresh citrus and black tea and orange pound cake in this Spring Parfait. The fragrant Earl Grey tea and slightly bitter Italian Limoncello creates a perfect harmony that is hard to resist.

内容：(下から) ピンクグレープフルーツ/レモンミルクのソルベ/リモンチェッロ/グレープフルーツ
紅茶とオレンジのパウンドケーキ/レモンクリーム/ヨーグルトクリーム/アールグレイミルクアイスクリーム
飾り：チョコレート/飴細工/ドライレモン/クランブル/ピンクグレープフルーツ
※「リモンチェッロ」使用

Ingredients (from bottom): Pink grapefruit / Lemon milk sorbet / Limoncello / Grapefruit /
Black tea and orange pound cake / Lemon cream / Yogurt cream / Earl Grey milk tea ice cream
Garnish: Chocolate / Candy art / Dried lemon / Crumble / Pink grapefruit

お食事制限やアレルギーなどがございましたら、スタッフまでお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.