



～夏の午後のひとときに～  
**ホテル西洋 銀座「銀パフェ」**  
7月1日(木)～8月31日(火)期間限定  
バー&ラウンジ『プレリユード』にて

ホテル西洋 銀座（所在地：東京都中央区銀座 1-11-2 支配人：細井泰彦）では、バー&ラウンジ『プレリユード』にて7月1日（木）～8月31日（火）の期間限定でオリジナルパフェ「銀パフェ」をご提供致します。

「プレリユード」は、銀座の都心の中で隠れ家のような落ち着いた佇まいを持つバー&ラウンジです。朝のコーヒーから午後のティータイム、またディナー前の食前酒や夜の寛ぎのひとときにゆったりとグラスを傾けていただくなど、プライベートにもビジネスにも幅広くご使用いただけるスペースです。

この度、「プレリユード」の夏季限定のメニューとして、3種類のオリジナルパフェをご用意いたしました。パフェ“キング”は、フェアトレードのチョコレートと完熟バナナを使用したパフェの王道メニューです。またパフェ“トロピカル”には夏のフレッシュなフルーツをふんだんにデコレーションしました。そして色とりどりの赤いフルーツを使用したビタミンたっぷりのパフェ“ルージュ”は女性にオススメの一品です。今回提供する「銀パフェ」は、全て銀座うおがし銘茶がホテル西洋 銀座のために、オリジナルでブレンドした「銀・茶（ぎんちゃ）」（※1）とセットでご提供いたします。

ホテル西洋 銀座のバー&ラウンジ「プレリユード」にて、贅沢な涼を感じるひとときをお過ごしください。

【ホテル西洋 銀座「銀パフェ」概要】

NO.	商品名	価格 (税込・サービス料別)	特徴
1	パフェ “キング”	2,100円	フェアトレードのチョコレートと完熟バナナを使用した、パフェの王道メニューです。チョコレートとマスカルポーネチーズのコンビネーションをお楽しみください。
2	パフェ “トロピカル”	2,100円	国産のメロン、パイナップル、マンゴー、キウイ、スターフルーツ、パッションフルーツを使用した贅沢なトロピカルパフェです。
3	パフェ “ルージュ”	2,100円	イチゴ、クランベリー、ブルーベリー、フランボワーズ、グロゼイユ（赤スグリ）の赤いフルーツを使った絶品パフェです。



※全てのパフェメニューに「銀・茶」がセットになっております。



■期間  
7月1日（木）～8月31日（火）

■問い合わせ  
バー&ラウンジ「プレリユード」(03)3535-1111(代表)

■営業時間  
9:00-23:00（ラストオーダー22:30）※年中無休

## 【ホテル西洋 銀座「銀パフェ」詳細】

### 商品①：パフェ “キング”

- 価格：2,100円（税込・サービス料別）
- 特徴：KAOKA社（※2）のフェアトレードのチョコレートと完熟バナナを使用した、パフェの王道メニューです。リッチなチョコレートアイスとチョコレートブラウニーの甘さと、マスカルポーネチーズのクリームのコンビネーションが、夏の午後のエネルギー補給にもオススメな栄養満点の一品です。

### 商品②：パフェ “トロピカル”

- 価格：2,100円（税込・サービス料別）
- 特徴：国産のメロン、パイナップル、マンゴー、キウイ、スターフルーツ、パッションフルーツを使用した贅沢なトロピカルパフェで、ココナッツアイスとヨーグルトのクリームを添えました。彩りもあざやかな夏の太陽の恵みをたっぷり受けたトロピカルなパフェをお楽しみください。

### 商品③：パフェ “ルージュ”

- 価格：2,100円（税込・サービス料別）
- 特徴：色とりどりの赤いルージュのフルーツが女心をくすぐるビタミンたっぷりのパフェです。イチゴ、クランベリー、ブルーベリー、フランボワーズ、グロゼイユ（赤スグリ）の赤いフルーツを贅沢にデコレーションしました。ルージュのフルーツとサワークリーム、そして濃厚なヴァニラアイスクリームと人気の西洋カステラの甘みが程よく調和した絶品パフェです。



#### ※1 「銀・茶（ぎんちゃ）」

創業1931年の築地の老舗茶屋「うおがし銘茶」が、ホテル西洋 銀座が誇る人気スイーツ「銀座マカロン」に合う煎茶をオリジナルでブレンドした、ホテル西洋 銀座のオリジナルブレンド。「気品」をテーマに厳選されたもので、柔らかい香り、洋菓子の上品な甘みをさわやかに包み込むような清涼感が魅力の煎茶。

#### ※2 KAOKA社のフェアトレードチョコレート

KAOKA社は、美味しさと安心を追求して、1993年に設立されたフェアトレードオーガニック専門のチョコレート会社。ECOCERT（国際有機認定機関）の認定はもとより、2004年には有機のJAS認定も受けている。



#### <本件に関するお問い合わせ>

ホテル西洋 銀座 マーケティング PR 担当  
press@seiyo-ginza.co.jp