

メズム東京、オートグラフ コレクション

# “TOKYO WAVES”アフタヌーン・エキシビション チャプター10 『アフロディーテ(APHRODITE)』

## 古代ギリシャの彫刻「ミロのヴィーナス」がモチーフ

2024年1月9日(火)～5月2日(木)の期間限定&平日24食限定



東京の躍動感や波長と共鳴し、五感を魅了する数々のこだわりでお客様をお迎えするクリエイティブなホテル『[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)の、アートをテーマにしたオリジナルのアフタヌーンティーを提供する16階のバー&ラウンジ「ウイスク」は、古代ギリシャ神話に登場する女神、アフロディーテを象った有名な彫刻「ミロのヴィーナス」をモチーフにしたアフタヌーンティー・エキシビションを2024年1月9日(火)～5月2日(木)の期間中、平日24食限定で提供いたします。

これまで数々の名画をテーマに展開していたアフタヌーンティー・エキシビションにおいて、彫刻作品をモチーフにしたプログラムは初となります。

古代ギリシャ神話に登場する愛と美をつかさどる女神、アフロディーテ(英語名:ヴィーナス)を象った有名な彫刻「ミロのヴィーナス」は、エーゲ海があるギリシャの島で発見されました。海から誕生した恋多き女神アフロディーテは、古代から現代まで音楽、絵画、彫刻などさまざまなアート作品に取り上げられています。

今回のプログラムは、ミロのヴィーナスが発見されたギリシャにちなんだ8種のスイーツ&セイボリーを提供します。メインプレートには、ギリシャヨーグルトのアイスクリームで象った「ミロのヴィーナス」の中にピーチコンポートを加え、放牧が盛んだった古代ギリシャの牧草地をイメージする鮮やかなローズマリーキウイのソースを添えました。別添えのアプリコットとラズベリーの2種類のソースでお客様自身のプレートを彩り、アートを完成していただく体験型スイーツです。

地中海地方の伝統スイーツとして日本でも人気の高い、繊細なパイ生地から染み出るシロップとナッツの香ばしさが特徴のパクラヴァ、寒い時期にぴったりなひき肉とナスをパルメザンチーズで覆ったギリシャ料理のムサカやテガナイトなどの、スイーツ&セイボリーを通じ、ギリシャ神話の一端をお楽しみいただけるプログラムです。

愛の女神をテーマにしたアフタヌーンティー・エキシビションは、バレンタインデーやホワイトデーなど、大切な人と特別な時間を過ごすこれからの季節にぴったりのプログラムです。東京の海辺から遥かかなたの古代ギリシャに想いを馳せて、ウォーターフロントと浜離宮庭園の素晴らしい眺望をお楽しみください。

### クリエイティブディレクター 小泉堅太郎のコメント

芸術の新たな解釈を提案するアフタヌーン・エキシビションにおいて、彫刻をモチーフにした作品を創るのは初の試みであり、チームの皆にとって大きなチャレンジでした。試行錯誤の末に完成した美しいプロポーションを、芸術を愛する皆様に自信を持ってお届けします。

見ても食べても楽しめる「ミロのヴィーナス」をこの機会に是非ご堪能ください。

《ギリシャヨーグルトピーチムースグラス》

濃厚な味わいのギリシャヨーグルトを使ったアイスクリームにピーチコンポートを詰めアフロディーテを象り、ホワイトチョコを吹き付けています。牧草地をイメージしたグリーンローズマリーキウイソースとピーチコンポートにセルフィーユを添えたアートな一皿です。オレンジ色のアプリコットとレッドカラーのラズベリーの鮮やかな 2 種類のソースで、ご自身のアート作品を完成させることができる体験型スイーツです。



《スイーツ&セイボリー》



左から①クラビエデス②テガナイト③バクラヴァ④ハルヴァ⑤ムサカ⑥クルーリ⑦トリヨン⑧パステリ

**【1】クラビエデス**

ギリシャのクリスマス定番スイーツのアーモンドクッキー。レミーマルタンとローズで香りづけしています

**【2】テガナイト**

小麦粉、はちみつ、オリーブオイルでできたパンケーキの起源になった生地に蒸し鶏をプラスしたクレープ

**【3】バクラヴァ**

フィロというギリシャ語で葉を意味する薄いパイ生地にはピスタチオ、クルミ、ヘーゼルナッツなどのナッツをいれたトルコ伝統菓子

**【4】ハルヴァ**

アマレットで香りづけしたセモリナ粉とアーモンド、レーズンを使ったしっとりとした食感の中東発祥のお菓子

**【5】ムサカ**

ひき肉とナス、チーズを使ったグラタンはギリシャ料理の定番

**【6】クルーリ**

ギリシャ人が愛する伝統的なパン。リングは終わりのない永遠を意味し、縁起の良い食べ物とされています。

**【7】トリヨン**

古代アスリートも食べたといわれるチーズケーキ。ロリエとリコッタチーズとミルクを使ってアイスクリーム風の仕上げに

**【8】パステリ**

発祥は古代ギリシャ時代まで遡り、結婚式などの祭事にも用いられるゴマに、はちみつ、クルミを使ったフロランタン

《ペアリングモクテル&ティー》

**レモンバームのハーブティー**

レモンバームをベースにフレッシュのローズマリーと

レモングラスを加えた温かいハーブティー

**梅とバラのモクテル**

梅スパークリングにローズシロップを加えた、

美の女神らしいベルローズやミントを飾った華やかなモクテル



## 《アフタヌーン・エキシビジョン概要》

提 供 期 間	2024年1月9日(火)～5月2日(木)の平日限定
提 供 時 間	14:00～/ 14:30～/ 15:00～
提 供 場 所	メズム東京 16階 バー&ラウンジ「ウイスク」
料 金	6,500円～(消費税・15%のサービス料込み)
キ ャ ン セ ル 料	前日 50% / 当日 100%
ご 予 約	<a href="https://bit.ly/3GnVOor">https://bit.ly/3GnVOor</a> (1日前の21:00までの予約が必要です)

## 《参考資料》

### アフタヌーン・エキシビジョン クリエイター達の紹介



#### クリエイティブディレクター 小泉堅太郎 (こいずみけんたろう)

関西学院大学在学中にグラフィックデザイナーとして活動開始。主にビューティー・ファッション業界における外資系企業のブランディング、プロモーション、PR活動に従事してきた。2017年経済産業省アウトバウンドプロジェクト『第一回 BrandlandJapan』プロジェクトプロデューサーに選出。2019年2月にメズム東京のクリエイティブディレクターに就任。現在はメズム東京のクリエイティブディレクターとして活動中。開業前より、同ホテルのBI(ブランド・アイデンティティ)、VI(ヴィジュアル・アイデンティティ)、アメニティグッズ、アートワーク、各種コラテラル、フード&ビバレッジをデザイン/監修している。



#### キュリナリーアーティスト 養父直人 (やぶなおと)

東京全日空ホテルにてパティシエとしてのキャリアをスタート。その後、都内レストラン、オリエンタルランドアンバサダーホテルを経て、2001年ANAインターコンチネンタル東京に入社、パストリーシェフとして腕を振るう。2010年より都内スイーツ店にて商品開発や製造などに携わったのち、2017年11月より日本ホテル株式会社入社、ホテルメトロポリタンエドモントのパストリーシェフ就任。2019年10月メズム東京のマスターキュリナリーアーティストに就任。

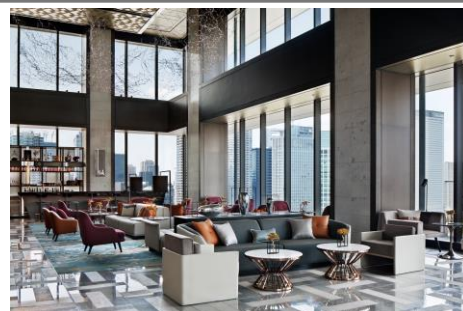
主な受賞歴: 1993年 テイスト・オブ・カナダ ホット部門(チーム)金賞/コールド部門(個人)銀賞  
1999年 TVチャンピオン チョコレート職人選手権 準優勝  
2001年 ジャパンケーキショウ チョコレート工芸菓子 金賞

### 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。

■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



バー&ラウンジ「ウイスク」



名画をテーマにしたカクテルやモクテル

### 【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/](http://www.autographhotels.com/) をご覧ください。また、Instagram、Twitter、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](http://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: 西室、神、南里

電話: 080-8072-3133 (西室携帯) メール: mesm-pr@kyodo-pr.co.jp