

メズム東京、オートグラフ コレクション  
大地が目覚める春をテーマにした2つのビストロノミー・コースの予約開始  
ランチプログラム『Terroir -銘醸の地を訪ねて-』  
ディナープログラム『Vegetable Garden -草花からのメッセージ-』  
2024年3月1日(金)~2024年5月31日(金)の期間限定で提供



『Terroir -銘醸の地を訪ねて-』

『Vegetable Garden -草花からのメッセージ-』

東京の“今”の躍動感や波長と共鳴し、上質な空間でお客さまをお迎えするクリエイティブな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)の16階のレストラン「シェフズ・シアター」では、フランス各地のワインをテーマにしたランチプログラム『Terroir(テロワール) -銘醸の地を訪ねて-』と、食材となる春野菜の花言葉をテーマにしたディナープログラム『Vegetable Garden(ベジタブル ガーデン) -草花からのメッセージ-』を、2024年3月1日(金)~5月31日(金)の期間限定で提供します。

大地が目覚め、植物が芽吹き、花が咲き誇り、さまざまな香りや色が溢れる春に相応しいプログラムの開演です。ランチは、土地の個性と環境によって味や香りが変わるワインの中でも、高品質で様々な産地を持つフランスワインをテーマにそれぞれの産地の特色を活かしたメニューで構成されています。本格的なワインペアリングもお楽しみ頂ける料理に仕上げました。ディナーは、春に旬を迎える野菜の花言葉をテーマに食材にこだわったメニューです。シェフが厳選した旬の食材の個性をバランス良く仕上げひと皿ひと皿の上にそれぞれの舞台を作り上げました。

多様なテロワールから生まれる個性豊かなフランスワインの魅力を存分に楽しむことができるこだわりの春のランチプログラムです。ワイン愛好家も楽しんで頂ける希少なジュラワインや、珍しい製法で知られる甘口なバニユルスワインとのマリアージュをお届けいたします。

**Terroir**  
-銘醸の地を訪ねて-

Amuse Bouche  
アミューズブッシュ

Montpellier -モンペリエ-  
Red sea bream / Citrus / Herb  
真鯛 / 柑橘 / 香草

Champagne -シャンパーニュ-  
Fish Dish of the Day  
本日のお魚料理

or

Jura -ジュラ-  
Kawamata Shamo Chicken / Mollie Mushrooms  
/ Seasonal Vegetables  
川俣軍鶏 / モリーユ茸 / 季節野菜

Languedoc -ラングドック-  
Ginger / Paprika / Mascarpone  
生姜 / パプリカ / マスカルポーネ

Specialty Coffee  
スペシャルティコーヒー

追加料金にて魚と肉の二皿のダブルメインも承ります



『Terroir -銘醸の地を訪ねて-』

◀前菜: Montpellier -モンペリエ-▶

ベルモットにぶどうジュースと白ワインを加えハーブを効かせて真鯛をマリネし、新鮮な野菜を添えました。真鯛と新鮮野菜のハーモニーを、ベルモットの香草やスパイスの香りと共にお楽しみください。

◀魚料理: Champagne -シャンパーニュ-▶

春に旬を迎えるアイナメもしくはホウボウを、皮目は香ばしく、身はふっくらとソテーにしました。ソースは、シャンパン、玉ねぎ、バターを合わせムース状にした軽やかなソースと、チキンコンソメやシェリービネガーを合わせた 2 種類のソースをお楽しみいただけます。春の訪れを感じさせる華やかな季節野菜を添えました。

◀肉料理: Jura -ジュラ-▶

福島県産の川俣軍鶏をじっくりと低温調理し、しっとりとした食感に仕上げました。パリッとした皮と身の間には、鶏のすり身とドライモリーユ茸を挟み込み、キノコの豊潤な香りを添えています。ソースは、ヴァン・ジョーヌに鶏やキノコの出汁と、フォアグラバターのコクを合わせた濃厚な味わいです。ジューシーな軍鶏や季節の野菜にたっぷり絡めてお召し上がりください。

◀デザート: Languedoc -ラングドック-▶

マスカルポーネチーズを生姜のムースと共に、上にはきらきらと輝くグリオットとソースを乗せています。可愛らしく周りにあしらわれているのは、鮮やかな色合いのバニユルスのジュレとパプリカのアイスです。ソースやアイスをチーズと組み合わせて、自分だけのテイストをお楽しみいただけます。

春に旬を迎える美味しい春野菜「筍」「アスパラガス」「ウド」「セリ」などの食材を存分に使用し、食材の「花言葉」をイメージした演出で彩られたお料理をお届けします。みずみずしい春野菜の食感と甘み、風味を感じながら、大地が目覚める春を存分にお楽しみください。

Vegetable Garden  
-草花からのメッセージ-

Amuse Bouche  
アミューズブッシュ

Frankness -悠然-  
Lobster / Udo / Rosemary  
オマール/ ウド / ローズマリー

Purity -清廉で高潔-  
Fish Dish of the Day  
本日のお魚料理

or

Loyalty -忠誠-  
Wagyu / Bamboo Shoots / Hazelnut  
黒毛和牛 / 筍 / ハーゼルナッツ

Unchanged -不変-  
White Asparagus / Pistachio / Celery  
ホワイトアスパラガス / ピスタチオ / セロリ

Specialty Coffee / Petit Four  
スペシャルティコーヒー / 小菓子

追加料金にて魚と肉の二皿のダブルメインも承ります



『Vegetable Garden -草花からのメッセージ-』

◀前菜: Frankness -悠然- …ウドの花言葉「おおらか」▶

バターでソテーしたオマールに蜂蜜とシェリービネガーを加え、バニラとローズマリーで香りをつけました。ほろ苦いウドのピクルスや旬の春野菜と共に楽しみください。

◀魚料理: Purity -清廉- …セリの花言葉「清廉で高潔」▶

甘鯛を皮目は香ばしく、身はふっくらとソテーにしました。ソースは、春の訪れを思わせる色鮮やかなセリに旨味が溶け込んだアサリの出汁を合わせています。サフラン色で香りと色をつけた野菜や、アサリのソーセージと共にソースを絡めてお召し上がりください。

◀肉料理: Loyalty -忠誠- …竹の花言葉「忠誠」▶

こだわりの黒毛和牛をローストしました。スパイスとジュードブッフで素材を活かした豊かな味わいに仕上げました。ソテーした筍(タケノコ)は、とろりと溶けたラクレットチーズをのせてお召し上がりください。筍の皮の中には、ナッツを加えた大根もちが隠れています。ジュードブッフと共に、香りの共演をお楽しみいただけます。

◀デザート: Unchanged -不変- …アスパラガスの花言葉「何も変らない」▶

春の野菜をふんだんに使ったデザートです。チョコレートビスキュイの上には濃厚な味わいのピスタチオのアイスマース、それをふんわりと包み込むのは、ミントとホワイトアスパラガスで作った真っ白なエスプーマです。ぱりぱりとした食感のカダイフや、シャキシャキとした食感と青々とした香りのセロリをアクセントに挟んでいます。吹き抜ける春の風を想わせる、爽やかな一皿です。

## 《概要》

ランチプログラム『Terroir -銘醸の地を訪ねて-』&ディナープログラム『Vegetable Garden -草花からのメッセージ-』

提供期間	2024年3月1日(金)~2024年5月31日(金)
提供時間	ランチ 11:30~15:00 (L.O. 14:00) / ディナー 17:00~22:00 (L.O. 20:30) 営業時間につきましては、ホテル公式ウェブサイトをご確認ください。
提供場所	16階レストラン「シェフズ・シアター (Chef's Theatre)」
料金	ランチ:6,400円~ / ディナー:12,800円~ *消費税・サービス料込
キャンセル料	前日50% / 当日100%
ご予約	<a href="https://x.gd/9AYjC">https://x.gd/9AYjC</a>

## 《参考資料》

### ランチ&ディナー シグネチャー プログラム 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。

#### キュリナリーマイスター 隈元 香己(くまもと こうき)

1988年都内フレンチレストランで料理人としてのキャリアをスタート。1993年ホテルメトロポリタン エドモント(現 日本ホテル株式会社)入社。日本人で初めてミシュランの星を獲得した統括名誉総料理長の中村勝宏の薫陶を受け、宴会洋食部門、フレンチレストラン等で経験を積んだ。2014年1月には、フランス料理界の巨匠ジョエル・ロブション氏が審査委員長を務めるフランス料理界の権威あるコンクール「第64回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」において、日本人として2人目、日本在住の日本人としては初めての優勝の栄冠を勝ち取った。2019年1月メズム東京、オートグラフ コレクション キュリナリーマイスター(総料理長)就任。

##### 【主な受賞歴】

2004年「第11回メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジヤー杯”(フランス料理文化センター主催)」優勝

2004年「トロフェ・インターナショナル・ド・キュイジーヌ・エ・パティスリー(アカデミー・キュリネール・ド・フランス主催)」(フランス料理の世界大会)優勝

2014年「第64回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール(クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ主催/審査委員長:ジョエル・ロブション氏)」優勝(日本人として史上2人目)

#### キュリナリーアーティスト 養父直人 (やぶ なおひと)

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



## シェフ・シアター (Chef's Theatre) について

ビストロノミースタイルのフランス料理を、オープンキッチンのライブ感とともにお届けするレストラン。繊細なシェフの技と東京だからこそ集まる旬の食材を生かし、“シェフの劇場”という名の通り、まるで舞台を観劇するようにストーリーとともに紡がれるフレンチをお楽しみいただけます。日中は浜離宮恩賜庭園の爽やかな緑、夜は都心の煌めく夜景に包まれ、華やかでダイナミックなアートが目を引き空間で、五感で味わう美食体験をご堪能ください。

■席数：92席（個室席24席含む） / 個室3室24席

■営業時間(※)：

朝食：06:30～11:00 (L.O. 10:00)

ランチ：11:30～15:00 (L.O. 14:00)

ディナー：17:00～22:00 (L.O. 20:30)

※営業時間に関しては、公式ウェブサイトをご確認ください。



### 【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。

### 【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](https://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。

#### 《本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先》

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](mailto:mesm-pr@kyodo-pr.co.jp)