

2021年6月16日
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
**レオナルド・ダ・ヴィンチの「最後の晚餐」をモチーフにした
新感覚アフタヌーンティー第3弾『サパー(Supper)』
7月1日(木)より提供開始**

2021年7月1日(木)～10月29日(金)の期間限定 & 平日 15食限定



レオナルド・ダ・ヴィンチの「最後の晚餐」をモチーフにした『サパー(Supper)』

JR東日本グループの日本ホテル株式会社と世界最大のホテルチェーン、米マリオット・インターナショナルとの初提携ホテルで、東京の“今”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さまをお迎えする『[メズム東京、オートグラフ コレクション](#)』(運営: 日本ホテル(株)代表取締役社長 里見雅行/総支配人 生沼久)は、有名絵画をモチーフに、遊び心あるスイーツとペアリングモクテルをセットにした大好評の新感覚アフタヌーンティー『アフタヌーン・エキシビジョン』の第3弾として、巨匠レオナルド・ダ・ヴィンチの代表作「最後の晚餐」の世界観を表現した『サパー(Supper)』を、16階のバー & ラウンジ「ウイスク」にて2021年7月1日(木)～10月29日(金)の期間、平日15食限定で提供いたします。

芸術性溢れる美食体験と、細部までこだわり抜いたコンセプトが特徴の『アフタヌーン・エキシビジョン』は、いま注目の「おひとり様」や甘いもの好きな「スイーツ男子・甘党男子」な男性にも大変好評です。ダリの「記憶の固執」、フェルメールの「真珠の耳飾りの少女」に引き続き、第3弾となる今回は、イタリア・ミラノのサンタ・マリア・デッレ・グラツィエ教会の食堂の壁に描かれている、美術史に残るレオナルド・ダ・ヴィンチの最高傑作から着想を得た逸品です。イエス・キリストが12人の弟子と共に食卓を囲み、弟子の1人による裏切りを静かに予言する情景を、登場人物の生い立ちや縁のある地などにちなんだバラエティ豊かなスイーツ&セイボリー13種類とペアリングモクテルで表現しました。

海外旅行が難しい昨今、新緑が美しい浜離宮恩賜庭園とウォーターフロントが織りなす水辺の絶景を一望する開放的な空間で、イタリア、イスラエル、スペイン、エジプト、トルコ、インドなど、イエスの教えを伝えるべく12使徒が訪れた各地に思いを馳せながら世界を巡る旅を、お届けいたします。

《洋梨のモクテル&グリッシーニの生ハム巻き》

天才画家であるとともに彫刻家、建築家、科学者、哲学者としてあらゆる方面にその才能をくりひろげ、「万能の天才」と称されたレオナルド・ダ・ヴィンチのつかの間の休息をイメージした一品。

パレット型の皿の上に、洋梨の優しい甘さが広がるオリジナルモクテルと、イタリア発祥の棒状のパン「グリッシーニ」に生ハムを巻き付けたイタリアではポピュラーなおつまみをセットにしました。「最後の晚餐」の始まりに、画家になった気分でお楽しみください。

※洋梨のモクテル: ジャスミンティー、シロップ、洋梨ピューレ、卵白、レモンジュース



《名画「最後の晚餐」の登場人物を表現したスイーツ&セイボリー》



左から順に、①ハマンの耳(バルトロマイ)、②レモンのシャーベット(小ヤコブ)、③魚の形のミートパイ(アンデレ)、④チョコサンド(ユダ)、⑤マリトッツォ(ペテロ)、⑥レバニ(ヨハネ)、⑦パン・ド・カンパーニュ(イエス)、⑧クルフィ(トマス)、⑨タルタ・デ・サンティアゴ(大ヤコブ)、⑩キュネフェ(フィリポ)、⑪ピッツァ・マルグエータ(マタイ)、⑫ティラミス(タダイ)、⑬マハラベイヤ(シモン)

【1】ハマンの耳／バルトロマイ

バルトロマイの故郷、イスラエルの伝統菓子で、型抜きした生地でフィリングを包み三角形に成形したクッキー。イスラエルの祭日「プリム」には欠かせない代表的なスイーツです。旧約聖書のエステル記に登場する悪役ハマンにちなんで、「オズネイ・ハマン(ハマンの耳)」と呼ばれ古くから親しまれています。バルトロマイがフィリポと出会う前にイチジクの下にいたことをイエスに言い当てられたという逸話から、イチジクのジャムを包みました。甘さ控えめでサクサクとした食感のクッキーと、しっとりとしたイチジクのジャムが織りなすハーモニーが絶妙です。

【2】シチリア産レモンのシャーベット／小ヤコブ(アルファイの子ヤコブ)

小ヤコブは、イスラエル北部ナザレ出身で、初代エルサレム司教。イエスと顔がよく似ていたと言われています。小ヤコブに関して残された記述は多くはありませんが、イタリアのサンティ・ドーディチ・アポストリ聖堂(十二使徒聖堂)に遺骨が安置されていると言われていたことから、イタリア・シチリア産レモンを使った爽やかで、甘酸っぱくヘルシーな、暑い夏にぴったりのスイーツをご用意しました。

【3】魚の形のミートパイ／アンデレ

ペトロの弟、洗礼者ヨハネの弟子でもある元漁師のアンデレにちなんだセイボリーは、魚の形をしたミートパイ。アンデレが漁師であったことと、アンデレが連れてきた少年が持っていた5つのパンと2匹の魚を前にイエスが感謝の祈りを唱えると、不思議なことに5000人の群衆を満腹にしたという奇跡「5つのパンと2匹の魚」より着想を得ました。サクサクとした食感で食べ応えのあるセイボリーです。

【4】チョコサンド／ユダ(イスカリオテのユダ)

銀貨30枚でイエスを売り渡し、最後の晚餐の翌日にイエスが十字架に磔にされたため、「裏切り者」の代名詞的存在となったユダ。銀貨を連想させる丸い形のクッキーに、濃厚なチョコレートをぎっしりとサンドしました。芳醇な香りの余韻とともにお召し上がりください。

【5】マリトッツォ／ペテロ

12使徒の最年長ペテロの縁の地であるイタリア・ローマの伝統菓子で、日本でもいま話題のマリトッツォ。ほんのりバターが香るふわふわなブリオッシュ生地に、カスタードと泡立てた生クリームを合わせた濃厚なディプロマツクリームと苺を挟み、キルシュ風味に仕上げました。ペテロ殉教の地に建立された、カトリック教会の総本山であるサン・ピエトロ(聖ペテロ)大聖堂のクーポラ(ドーム)を彷彿とさせる丸いフォルムが特徴です。新鮮な苺のほどよい酸味とチェリーの香りをアクセントに、優しい甘さに仕上げた歴史あるスイーツをお楽しみください。

【6】レバニ／ヨハネ

イエスの死後、聖母マリアのお世話をするため、マリアと共に古代都市エフェソス(現トルコ)へ移住したヨハネ。レバニは、古くはローマ帝国・オスマン帝国時代から続くトルコの伝統的なデザートで、柔らかい黄色のスポンジに優しく懐かしい甘さを感じられるシロップをしっとり染み込ませた、トルコ風スポンジケーキです。口の中で香りとともにシロップが溶け出し、暑い日にはクセになる甘さです。

【7】パン・ド・カンパーニュ(チーズ入り)／イエス・キリスト

「最後の晩餐」にて、イエスはパンを取り「これがわたしのからだである」と言い、杯を取り「これがわたしの血である」と言って弟子たちに与えたという有名な伝承から着想を得た一品です。外はカリカリ、中はもっちりとした食感をお楽しみいただける、昔ながらの素朴な風味が特徴です。ペアリングのワインのモクテルとともにお楽しみください。

【8】クルフィ／トマス

トマスは、イエス亡き後インド方面での宣教活動に励み、南インドには聖トマスを祀る教会があります。インドの伝統的アイス、クルフィから着想を得て、栄養価の高いトウモロコシを使った濃厚でクリーミーなアイスに、カルダモンのエキゾチックな風味と爽やかな香りを添えて、大人な味わいに仕上げています。

【9】タルタ・デ・サンティアゴ／大ヤコブ(ゼベダイの子ヤコブ)

スペイン・ガリシア地方の都市、サンティアゴ・デ・コンポステーラの伝統菓子。この地には、スペインで布教活動を行っていた大ヤコブ(聖ヤコブ:スペイン語ではサンティアゴ)の遺骨がまつられており、ローマ、エルサレムと並んでキリスト教の三大巡礼地に数えられています。「聖ヤコブのケーキ」という意味の、サンティアゴ・デ・コンポステーラの修道院で生まれたと言われているシンプルな味わいのアーモンドケーキを、巡礼のシンボルにもなっているホタテ貝をイメージした形でご提供します。

【10】キュネフェ／フィリポ

イエスの死後、フィリポは現在のトルコ西部に位置する古代都市ヒエラポリスで布教活動をし、ここに祭られています。キネフェはトルコや中東一帯で親しまれている伝統的菓子で、カダイフという小麦粉で作られる細い麺状のパリパリの生地を焼き上げ、仕上げに、ローズ香る自家製シロップやナッツをトッピングしました。ローズシロップでほどよくしっとりとした生地のサクサクとした食感がやみつきになってしまう不思議な美味しさです。

【11】ピッツァ・マルゲリータ／マタイ

マタイはローマ帝国の徴税人であったことから、ローマ名物のひとつ、ローマ風ピッツァをご用意しました。低温で長い時間をかけてじっくり鉄板で焼き上げた生地は、薄くてカリカリした食感が特徴です。ローマの街中では、好きな分量を四角く切って量り売りするスタイルが親しまれているため、四角い形でご提供します。

【12】ティラミス／タダイ(聖ユダ)

タダイはエデッサ(現トルコ)やアルメニアに宣教し、後に現在のサン・ピエトロ大聖堂の場所に埋葬されたと言われています。タダイが眠る地・イタリアを代表するドルチェと言えば、エスプレッソとリキュールを染み込ませたスポンジケーキと、イタリア特産のマスカルポーネチーズで作ったやわらかいケーキとして有名なティラミス。「私を元気づけて」という意味の名称の通り、口に含むと思わず元気が溢れ出る一品です。

【13】マハラベイヤ／シモン(熱心党のシモン)

イエスの昇天後、シモンはエジプトにキリスト教を伝えました。エジプト風のやわらかいミルクプリンであるマハラベイヤから着想を得て、シンプルなミルクの風味と米粉を使った独特な舌触り、そしてカルダモンと黒コショウのエキゾチックな香りの組み合わせが新しい、甘さ控えめのスイーツに仕上げました。

《ペアリングモクテル》

赤ワインのモクテル: グレープジュース、アールグレイ茶葉、イングリッシュブレックファスト茶葉、ラズベリージュース、ジンジャーコーディアル茶葉を使って赤ワインの渋みを再現し、ジンジャーの心地よい刺激が爽やかなオリジナルモクテル。

白ワインのモクテル: マスカットジュース、カモミール、カカオニブ

マスカットジュースとほろ苦い酸味あるカカオニブを使い、白ワイン特有の樽香を表現したオリジナルモクテル。

《アフタヌーン・エキシビジョン概要》

提供期間・時間	2021年7月1日(木)～10月29日(金)の平日限定 14:00～ / 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	4,950円(消費税・15%のサービス料込み)
キャンセル料	7日前～3日前 50% / 前日・当日 100%
ご予約	https://www.mesm.jp/restaurant/whisk.html (2日前の22:00までの予約が必要です)

アフタヌーン・エキシビジョン クリエーター達の紹介



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



ミクソロジスト 横山敏之（よこやまとしゆき）

学生時代より、都内近郊のバーにてバーテンダーとしてのキャリアをスタート。2015 年より XEX ATAGO GREEN HILLS(ゼックス アタゴ グリーンヒルズ)にて勤務、ミクソロジーを学んだのち、2016 年よりアンダーズ東京のバーにてミクソロジストとして活躍。2017 年カクテルコンペティション「Diplomático World Tournament 2017 Japan Final」入賞。2020 年 1 月にメズム東京のバー&ラウンジ「ウイスク」のミクソロジストに就任。ホテル開業前からユニークなミクソロジーカクテル・モクテルの商品開発に携わり、ゲストの五感を魅了し続けている。

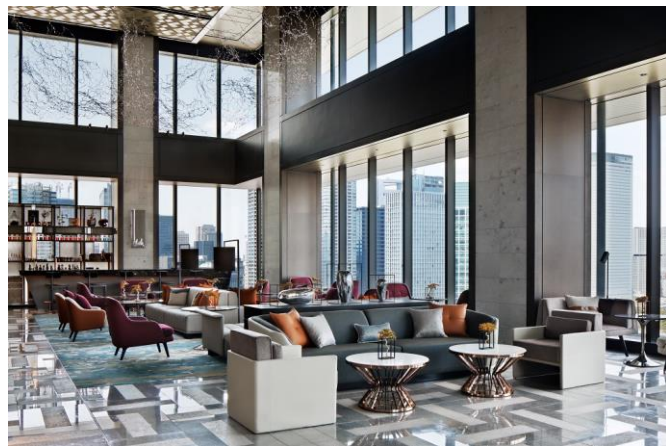
ウイスク(Whisk) / 16F バー&ラウンジ

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ual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様をお迎えする、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 11:00 ~ 27:00 (L.O. 26:30) ※

■席数 56 席

※新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、当面の間は営業時間および営業内容を変更させていただいております。最新の情報は公式ウェブサイトをご確認ください。



バー&ラウンジ「ウイスク」

【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 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 をご覧ください。



ホテルロビー



客室(チャプター3 スイート)



レストラン「シェフズ・シアター」



プライベートサロン「クラブメズム」

《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 セールス&マーケティング部

担当: ジェーキンス 沙織

メール: saori.jerkins@mesm.jp 電話: 03-5777-1113 (平日10:00~17:00)