

メズム東京、オートグラフ コレクション

『オズの魔法使い』原作小説をもとにした ランチ&ディナープログラムを販売開始

2022年4月25日(月)~9月30日(金)の期間限定



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)は、出版から120年以上経った今なお世界中の人々に愛され続ける名作『The Wonderful Wizard of Oz(邦題:オズの魔法使い)』の世界観を独創的に表現した、ランチ&ディナープログラムを、ホテル16階のフレンチレストラン「シェフズ・シアター(Chef's Theatre)」にて、2022年4月25日(月)~9月30日(金)の期間限定で提供いたします。

ライマン・フランク・ボームが著し、1900年にアメリカで出版された『The Wonderful Wizard of Oz(邦題:オズの魔法使い)』は、竜巻によって魔法の国オズに飛ばされた少女ドロシーが、さまざまな出会いを経て故郷に帰るまでの奇想天外な冒険を描く児童文学作品です。出版されるやいなや子どもたちの心を魅了し、シリーズ誕生から120年以上が経つ現在でも世界中で愛読され続ける不朽の名作です。

ビストロミースタイルのフレンチを、オープンキッチンのライブ感とともに楽しむ「シェフズ・シアター」。“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美食体験を五感すべてで堪能いただくレストランです。『The Wonderful Wizard of Oz』をもとにしたランチ&ディナープログラムでは、物語の前半をランチで、後半をディナーで再現し、ランチとディナーを合わせると一つの物語が完成する構成となっております。ランチプログラムでは、大きな竜巻によってドロシーと子犬のトトが家ごと不思議の国オズへと飛ばされる冒険の始まりから、旅の道中で出会った愉快的な仲間たちと共についにエメラルドの都へたどり着き、物語が大きく展開していく場面までを、そしてディナープログラムでは、悪い西の魔女の手下たちと戦い窮地に追い込まれるシーンから、優しい南の魔女の助けでドロシーとトトが無事に元の世界へと帰るフィナーレまでを、旬の食材とフランス料理の繊細な技で表現しています。作中で描かれる色鮮やかな魔法の国の情景やユニークなキャラクターたちを彷彿とさせるお料理の数々、そして物語をテーマにした音楽と共に、まるでドロシーたちと不思議な世界を旅するかのよう、魔法と冒険にあふれるひとときをご堪能ください。

『The Wonderful Wizard of Oz(邦題:オズの魔法使い)』 ランチ&ディナープログラム

LUNCH

The Cyclone -竜巻-

Salmon / Yogurt / Herb
トラウトサーモン / ヨーグルト / 香草

The Council with the Munchkins -マンチキンたちとの話しあい-

Conger Eel / Eggplant / Tomato
穴子 / 茄子 / トマト

The Road Through the Forest -森の中の道-

Sea Bream / Lion's Mane Mushroom / Asari Clam
鯛 / ヤマブシタケ / アサリ

OR

The Deadly Poppy Field -おそろしいケシの野-

Himuro Aged Pork / Black Garlic / Seasonal Vegetables
氷室熟成豚 / 黒ニンニク / 季節野菜

The Emerald City of Oz -すばらしいエメラルドの都-

Green Apple / Kiwi / Chartreuse
青リンゴ / キウイ / シャルトリューズ

Specialty Coffee
スペシャルティコーヒー

DINNER

The Search for the Wicked Witch -悪い魔女をさがしに-

Amuse Bouche
アミューズブッシュ

The Rescue -ドロシー仲間をすくう-

Lobster / Tomato / Chives
オマール海老 / トマト / シブレット

The Magic Art of the Great Humbug -偉大なべてん師の魔術-

Fish of the Day / Fennel / Herb
本日のお魚 / ウイキョウ / 香草

How the Balloon Was Launched -気球はどうやってとんだか-

Lamb / Lentil / Seasonal Vegetables
仔羊 / レンズ豆 / 季節野菜

Home Again -なつかしいわが家へ-

Mango / Matcha / Coffee
マンゴー / 抹茶 / コーヒー

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

※食材は入荷の状況や季節によって変わります。
※料理写真はイメージです。

ランチプログラム

◀アミューズブッシュ: The Cyclone -竜巻-▶

【物語のシーン】

カンザスの農場に暮らす少女ドロシーは、大草原の真ん中にある小さな家でヘンリーおじさんとエムおばさん、子犬のトトと仲良く暮らしていました。ある日突然、巨大な竜巻が家を襲い、ドロシーとトトは家ごと竜巻の一番上まで押しあげられ、何マイルも運ばれてしまいます。

【料理】

肉厚のトラウトサーモンと、季節のフルーツ、プチプチとした食感のクスクスやデュラム小麦を使用したサラダを、ふわふわのヨーグルトのエスプーマで包み込み、酸味とコクのあるハーブソースでさっぱりと仕上げた一品。竜巻を模した装飾が、巨大な竜巻によってドロシーとトトが不思議な世界へと運ばれてしまう印象的な物語の始まりを表現しています。



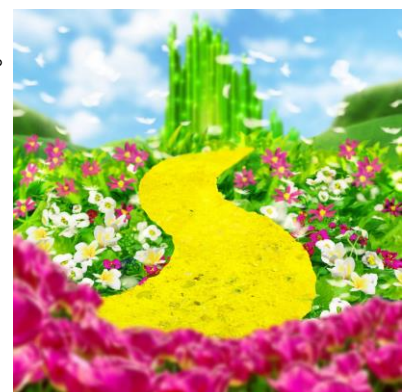
◀前菜: The Council with the Munchkins -マンチキンたちとの話しあい-▶

【物語のシーン】

ドロシーが目覚めると、そこは美しい草花に囲まれた、小さな人々が住むマンチキンの国でした。そこへ親切な北の魔女が訪れ、ドロシーの家が東の悪い魔女の上に落ち、奴隷にされていたマンチキンたちが自由になれたとお礼を言います。ドロシーが家へ帰る方法を尋ねると、北の魔女は東の魔女が履いていた銀の靴をドロシーに渡し、エメラルドの都へと続く黄色いレンガの道をたどってオズの魔法使いに会いに行くように伝えるのでした。

【料理】

柔らかく焼き上げた穴子や、茄子のマリネ、茄子のムースに、トマトクーリを添えて爽やかな味わいに仕上げました。上部に盛り付けられた季節の野菜や、ターメリックで色付けしたパンが、エメラルドの都へと続く黄色いレンガ道を表しています。



《選べるメイン(魚料理)： The Road Through the Forest -森の中の道-》

【物語のシーン】

黄色いレンガ道を進むドロシーとトトは、棒に引っ掛かったかかしを助け、ブリキのきこりに油をさし、臆病なライオンと出会います。カカシは脳みそを、ブリキのきこりは心を、ライオンは勇気を手に入れる願いを叶えてもらうため、オズの魔法使いに助けを求めに一緒にエメラルドの都に向かうことになりました。

【料理】

アサリなどの魚介のすり身をつるんとした食感の生地で包み「カカシの頭部」を、光沢のある皮目がブリキのような鯛をふっくらと焼き上げて「ブリキのきこり」を、たてがみのような見た目で弾力のあるヤマブシタケのフリットで「ライオン」を表現しました。出汁のきいた貝ベースのソースと絡めてお楽しみください。また、お皿にプリントされたドロシーたちのシルエットが、仲間と共に歩みを進める意気揚々とした雰囲気演出しています。



《選べるメイン(肉料理)： The Deadly Poppy Field -おそろしいケシの野-》

【物語のシーン】

ドロシーたちは力を合わせて様々な試練を乗り越え、エメラルドの都を目指して進みますが、途中で色鮮やかな花々に魅せられ、気が付くと真っ赤なケシの花畑へ入り込んでいました。深い眠りを誘うケシの花のにおいによって、ドロシーとトトとライオンは眠り込んでしまうのでした。

【料理】

外側はハンパミのクランブルでカリッと、中はやわらかくジューシーに仕上げた氷室熟成豚に、コクのあるハーゼルナッツ風味のソースや素材の旨味を生かした季節の野菜を添えて仕上げました。さらに、真っ赤なトマトパウダーと黒ニンニクのピューレで毒々しく描かれた花々は、ドロシーたちが迷い込んだケシの野を再現しています。



《デザート： The Emerald City of Oz -すばらしいエメラルドの都-》

【物語のシーン】

いくつもの冒険を乗り越えたドロシーたちは、ついにエメラルドの都にたどり着きます。門番に渡された緑の眼鏡をかけ都に入ると、そこにはきらめくエメラルドが散りばめられた世界が広がっており、街並みや人々、食べ物まで、目に映るものすべてが緑色でした。そしてドロシーたちは、ようやくオズの魔法使いに会うことができました。

【料理】

辺り一面鮮やかな緑色の印象的なエメラルドの都を表現した一皿。ふわふわと軽い口当たりの青リンゴのムース、サクサクのピスタチオのサブレ、ハーブのリキュールであるシャルトリューズを使用したムースリヌが層になったデザート、美しい色合いの飴細工や、ルッコラ、キウイで華やかに装飾し、様々な食感が楽しめます。甘みと酸味のバランスが程良い青リンゴとキウイがベースのソースに、シャルトリューズを加えることで、繊細で奥深い味わいに仕上げられています。



ディナープログラム

《アミューズブッシュ： The Search for the Wicked Witch -悪い魔女をさがしに-》

【物語のシーン】

西の悪い魔女を倒せば全員の願いを叶えるとオズに言われたドロシーたちは、ためらいつつも西の魔女のもとへと向かいます。ドロシーたちに魔女の手下である狼の群れや、カラスの大群、黒い蜂の大群が襲い掛かりますが、なんとか危機を乗り越えます。魔女は最後の手段として、3回だけどんな命令でもきく空飛ぶ猿を呼び出せる「黄金の帽子」をかぶり呪文を唱え、かかしときこりはめちゃくちゃに壊されてしまい、ドロシーとトト、ライオンは魔女に捕まってしまいました。

【料理】

旬の食材の揚げ物に黒い羽根の装飾を添えて「カラス」を、カニのリエットをパリパリとした食感のカダイフで包み、耳や尻尾を模した装飾を添えて「狼」を、濃厚なフォアグラをブラリネ風味に仕上げ、蜂の巣を思わせる装飾と食用花で飾り付けて「蜂」を、ドライフルーツやナッツをフロマージュブランで包み、金箔で色付けをして「黄金の帽子」を、それぞれ再現しています。一つひとつの食感の違いやユニークな見た目をお楽しみください。



◀前菜: The Rescue -ドロシー仲間をすくう-▶

【物語のシーン】

西の魔女の奴隷として働かされていたドロシー。ある日、魔女に銀の靴を片方取り上げられたドロシーはかんかんに怒って、近くにあったバケツの水を魔女にかけました。すると、魔女は叫び声をあげながらあつという間に溶けて消えてしまい、ドロシーたちは自由を取り戻すことができました。

【料理】

ドロシーが西の魔女を倒す場面を表現した一品。カリフラワーの旨味が濃縮されたブラマンジェにシブレットなどのハーブのジュレを乗せ、イカスミで黒く色付けしたパンのパウダーで魔女のシルエットを描いています。肉厚でプリプリのオマール海老や、付け合わせの野菜のピクルスと共にお召し上がりください。仕上げに、バケツに入ったトマトのソースを魔女を模したブラマンジェにかけると、西の魔女を倒したドロシーの気分になりながらお楽しみいただけます。



◀魚料理: The Magic Art of the Great Humbug -偉大なぺてん師の魔術-▶

【物語のシーン】

西の魔女を倒し再びエメラルドの都へ戻ったドロシーたちに、オズの魔法使いは、自分はぺてん師、ただの人間であることを明かしました。願いを叶える魔法使いではなかったことに落胆するドロシーたち。しかしオズは、それぞれの望むものは、魔法を使わなくとも既に手に入っていると、かかしにはブランの脳みそを、ブリキのきこりには絹でできたハート(心)を、ライオンには緑の瓶に入った勇気の出る飲み物をあげました。

【料理】

ジュシーに仕上げた白身魚に、ジュ・ド・ヴィアンドを添えてコクのある味わいに仕上げました。オズの魔法使いがライオンに与えた緑の瓶を模した容器に入ったレモンオイルを、最後にお客さまのテーブルにかけて仕上げます。また、ウイキョウなどの野菜のピューレで再現した絹のハートは、魚と絡めることにより、味の変化をお楽しみいただけます。そして、チーズやバター濃厚な旨味が詰まった麦のリゾットでブランの脳みそを再現しました。



◀肉料理: How the Balloon Was Launched -気球はどうやってとんだか-▶

【物語のシーン】

オズはドロシーを気球に乗せてカンザスへ帰すことにしますが、飛び立つ時に走り出したトトを追いかけたドロシーは気球に乗りそびれ、結局オズだけが気球に乗って行ってしまいました。エメラルドの都の兵隊に相談すると、南のよい魔女グリンドなら助けてくれるかもしれないと教えてくれ、ドロシーたちは再び旅に出ることにしました。

【料理】

ハーブの香りをまわらせてしっとりとしとろした骨付きの仔羊に、旬の野菜を添え、仔羊のジュで王道の味わいに仕上げた一品。パスタフリットやレンズ豆のコロッケで、オズが乗った気球を、白い野菜のピューレで雲を再現しており、見た目もお楽しみいただけます。



◀デザート: Home Again -なつかしいわが家へ-▶

【物語のシーン】

ドロシーたちはやっとの思いで南の国にたどり着き、南の魔女グリンドに会います。グリンドは黄金の帽子を使って、かかしをエメラルドの都へ、ブリキのきこりを西の国へ、ライオンを森へと送り届ける約束をします。ドロシーは、グリンドに言われた通りに銀の靴のかかとを3回たたきあわせ、エムおぼさんの待つ我が家へ連れていってと願いました。気がつくそこは見慣れたカンザスの大草原で、ドロシーとトトは、ヘンリーおじさんとエムおぼさんに再会することができたのでした。

【料理】

ドロシーの銀の靴を表したシルバースプーンには、白ブドウのジュレやマーマレード、レモンクリームを乗せており、甘酸っぱいさっぱりとした後味に仕上げています。ほろ苦いコーヒーアイスやパッションフルーツ、マンゴー・チーズを合わせたクリーム、抹茶のガナッシュ、フレッシュマンゴー、抹茶スポンジの層を、抹茶のシガレットで蓋をして森の木を表現。エキゾチックソースで表した黄色いレンガ道が、ドロシーたちがこれまでたどってきた道のりを思わせます。多様な食材が織りなすマリアージュが、まさに、たくさんの出会いが生まれた物語のフィナーレにふさわしい華やかな一品です。



『The Wonderful Wizard of Oz(邦題:オズの魔法使い)』ランチ&ディナープログラムの概要

提供期間	2022年4月25日(月)～2022年9月30日(金)
営業時間	ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:00) / ディナー 17:00～23:00 (L.O. 22:00) 最新の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。
場所	16階レストラン「シェフズ・シアター (Chef's Theatre)」
コース料理料金(※)	ランチ:6,100円 / ディナー:12,700円 メインディッシュのお肉は、黒毛和牛ロース肉または黒毛和牛ヒレ肉にアップグレードできます。(別途追加料金が発生します。)
ペアリング料金(※)	ランチ: ワイン(3杯)4,000円 / モクテル(3杯)2,500円 ディナー: ワイン(5杯)8,000円 / モクテル(4杯)3,000円
ご予約お問い合わせ	https://www.mesm.jp/restaurant/chefs_theatre.html 電話: 03-5777-1111(代表) / メール: reservation@mesm.jp

※消費税・15%のサービス料込み

シェフズ・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: 93席 (個室席 18席含む) / 個室 3室 18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: 17:00～23:00 (L.O. 22:00)

※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、一部施設につきまして、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。詳しくは公式ウェブサイトをご確認ください。



参考資料

『The Wonderful Wizard of Oz(邦題:オズの魔法使い)』について

『The Wonderful Wizard of Oz(邦題:オズの魔法使い)』は、ライマン・フランク・ボームが著し、ウィリアム・W.デンスロウが挿絵を担当した児童文学作品です。1900年5月17日、アメリカ合衆国イリノイ州シカゴのジョージ・M・ヒル・カンパニーから初版が出版されてから何度も再版され、50カ国語以上に翻訳されています。愛、勇気、知恵を探究する旅に当時のアメリカ人の理想が反映され、不思議なキャラクターたちや冒険の数々、読者の心を惹きつけるユーモラスな展開とあいまって、世代を超えて世界中の子どもたちに読みつがれています。

【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”の波長を感じるこだわりのサービスやオリジナリティにあふれたコンテンツを通してゲストに新たなインスピレーションを提供する、全265室のホテルです。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。美しい東京のウォーターフロントや歴史ある浜離宮恩賜庭園といった豊かな地域資源と、五感を心地よく魅了するアートや音楽といった芸術の一体感を活かし、都会のエネルギートクリエイティビティーが出会う東京のライフスタイルのアイコンを目指しています。またメズム東京は、「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。開業初年度には、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ノビリオン」として掲載されました。公式ウェブサイト: <https://www.mesm.jp/>

【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する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。

【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 セールス&マーケティング部

担当: ジェーキンス 沙織・井上 友

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