

メズム東京、オートグラフ コレクション
ランチ&ディナーシグネチャープログラム第5弾
『オズの魔法使い』の世界観を表現した
プログラムがリニューアルして再登場

2023年10月4日(水)~2024年1月28日(日)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)は、出版から120年以上経った今も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階のビストロノミースタイルのフレンチレストラン「シェフズ・シアター(Chef's Theatre)」にて、**2023年10月4日(水)~2024年1月28日(日)の期間限定**で提供いたします。

ミュージカルや映画でも知られる『The Wonderful Wizard of Oz(邦題:オズの魔法使い)』は、1900年にアメリカで出版された、竜巻によって家ごと運ばれ、魔法の国オズに迷い込んだ少女ドロシーの冒険や様々な出会いを描いた文学作品です。長い年月を経た現在でも世界中で愛読されている14巻にもおよぶ奇想天外なストーリーは、第6巻で一度終了するも、読者からの強い要望に応え、著者ライマン・ فرانク・ボームはこのシリーズの執筆を再開しました。

メズム東京の「シェフズ・シアター」でも、物語と同様、お客さまからの強い要望で、この度メニューをリニューアルしシグネチャープログラム第5弾として再登場いたします。

シグネチャープログラムは、物語の前半をランチ、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します。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、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、ディナープログラムでは、悪い西の魔女との闘いで窮地に追い込まれるシーンから、無事にわが家に帰るフィナーレまでを表現します。

旬の食材を使い、丁寧に作り上げたメニューは、物語のファンだけではなく、おいしいものへの探求心溢れるお客さまを今まで以上に満足させる料理としてリニューアルされました。店内では物語をテーマにした音楽が流れ、物語を五感でお楽しみ頂けます。

ランチプログラム

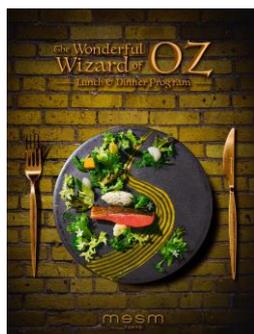


アミューズ

【竜巻／The Cyclone】

ツブ貝／トマト／パセリ

物語は、主人公の少女ドロシーが愛犬トトと共に家ごと竜巻で飛ばされるところからスタートします。ガラスの器に、エスカルゴバターでソテーしたツブ貝を盛り付け、トマトコンソメのエスプーマを上に向け、パセリベースのグリーンのピュレで竜巻の渦を表現してマイクロハーブで飾りつけています。

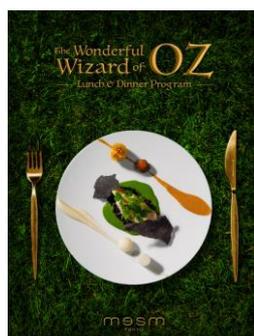


オードブル

【マンチキンたちと話し合い／The Council with the Munchkins】

トラウトサーモン／フロマージュブラン／柑橘

ドロシーは東の悪い魔女の家の上に落ち、奴隷にされていた小さな人々マンチキンたちを偶然に救います。家に帰る方法を訪ねたドロシーに親切な北の魔女は、東の魔女の銀の靴を持って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ます。銀の靴をイメージしたトラウトサーモンのコンフィに白い魔女をイメージしたフロマージュブランのディップを添え、オレンジジをベースとしたソースで、黄色いレンガ道を表現しました。

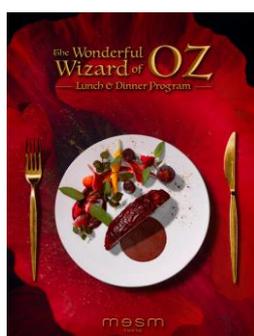


メイン

【森の中の道【魚】／The Road through the Forest】

本日の鮮魚／黒米／栗

銀の靴に履き替えたドロシーは、カカシと、錆びて動けなくなったブリキのきこりと、臆病なライオンに出会います。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ドロシーと一緒にエメラルドの都に向かうこととなります。黒米と黒オリーブのリゾットと黒オリーブのチュイルでブリキのきこりを、蕪のピュレと根菜でカカシを、玉ねぎと栗でライオンをそれぞれの色から料理に作り変えました。



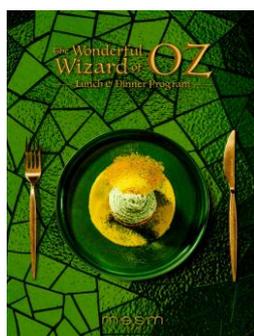
メイン

【おそろしいけしの野【肉】／The Deadly Poppy Field】

川俣シャモ／紫キャベツ／紫マスタード

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匂いによって、ドロシーとトトとライオンは眠り込んでしまうのです。

川俣シャモのムネ肉に鶏のムースをのせ紫キャベツで包んで火を入れ、マデラソースをベースにした紫マスタード、ビーツで風味を加えています。赤い色の野菜の付け合わせとハーブで盛り付けています。



デザート

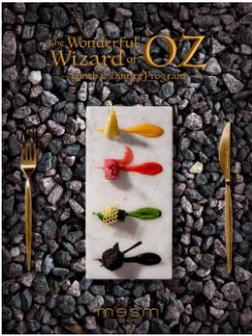
【すばらしいエメラルドの都／The Emerald City of Oz】

青りんご／洋ナシ／ショウガ

とうとうエメラルドの都にたどりつきます。何もかもが緑色の都でやっと会うことができたオズの魔法使いから、西の悪い魔女を退治することができたら願いを叶えようといわれ、いったんはあきらめかけますが、やってみようと立ち上がります。

りんごのコンポート、さつまいもクリーム、しょうがのムース、チョコスポンジ、洋ナシとターメリックのソースにサクサクパイ。青りんごの軽いクリームと餡細工でエメラルドの都を表現しています。

ディナープログラム

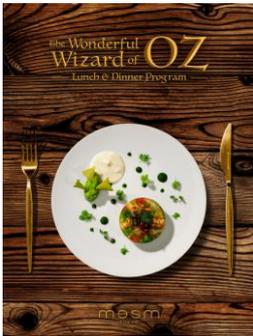


アミューズ

【悪い魔女を探しに／The Search for the wicked Witch】

白身魚／ホタテ／タコ

西の悪い魔女を倒すためにドロシーたちは、西の魔女のもとへと向かいます。魔女の手下である狼の群れや、カラスの大群、黒い蜂の大群に襲われる危機を乗り越えますが、“黄金の帽子”をかぶり呪文を唱えた魔女に、かかしときこりは壊され、ドロシーとトト、ライオンは魔女に捕まっています。狼を紅芯大根と梅干しのソースを添えた白身魚のマリネ、カラスをひじきのソースとイカ墨パンを使ったタコのラグーコロッケ、蜂を春菊ソースと野菜のエチュペにハチの巣をイメージしたチュイルで表現しています。魔女の黄金の帽子はホタテとイカのサラダに柑橘系のソースを加え金粉のコルネを盛り付け再現しました。



オードブル

【ドロシー仲間をすくう／The Rescue】

車エビ／ハマグリ／蕪

西の魔女に捕らえられ不当に働かされていたドロシーが、ある日、怒りを覚えバケツの水を魔女にかけると、魔女は叫び声をあげながら溶けて消えてしまい、仲間と共に自由を取り戻すことができたのです。車エビ、ハマグリ、魚介のコンソメを使用したゼリー寄せと緑の魔女を表現したグリーンハーブのチュイルを飾ったグリーンハーブのムースを作り、バケツ型の器にいれた暖かいハマグリベースの出汁で調理した蕪のブルテをかけます。溶けていくムースで物語を再現しています。

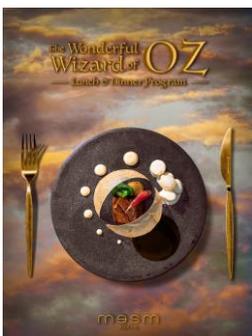


メイン

【偉大なペテン師の魔術／The magic Art of the Great humbug】

鯛／コブミカン／レモンバーム

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、自分はペテン師、ただの人間であることを明かします。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手に入ると言い、かかしには針や詰め物をして作った脳みそを、ブリキのきこりには絹で作ったハート型の詰め物を、ライオンには緑の瓶に入った勇気の出る飲み物を渡します。鯛のパイ包み焼にレモンバームの風味を加えた魚のムース、ドライトマト、チョリソーのライス、ジャガイモのスライスを綺麗に並べ、フルーツタルトのような見た目。アメリカヌをベースとしたコブミカン、シトロネル、ココナッツ等を加えたソースを添えています。

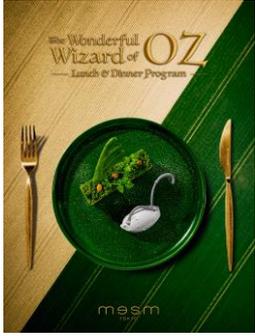


メイン

【気球はどうやってとんだか【肉】／How the Ballon was Launched】

国産牛／パースニップ／石川小芋

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から、南の良い魔女グリンダなら助けてくれるかもしれないと教えられ、ドロシーたちは再び旅に出ます。味噌を使用したマリナードに半日漬けた国産牛をロースト。セップの風味を纏ったパートブリックを半円形に加工して気球を作り、白いセロリラブのピュレ、パースニップ、ニョッキ、パールオニオン等の白いクリーム煮で雲を表現しています。



デザート

【なつかしいわが家へ／Home Again】

かぼちゃ／栗／ヨーグルト

南の国にたどり着いたドロシー達は、南の魔女グリンダに会います。グリンダ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、グリンダに言われた通りに銀の靴のかかとを3回たたきあわせ、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ばさんに再会することができたのでした。クロレラのスポンジケーキにキャラメルムース、栗のコンポート、かぼちゃのムースでガトーを作り抹茶のチュイル、ハーブで草原をイメージ。竹炭で着色したヨーグルトとベルガモットのアイスクリームで銀の靴を表現。見た目からは想像できない味を魔法の世界を楽しむように味わってください。

《”TOKYO WAVES”『オズの魔法使い』がテーマのランチ&ディナープログラム概要》

提供期間	2023年10月4日(水)～2024年1月28日(日)
提供時間	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。
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～
キャンセル料	前日 50% / 当日 100%
ご予約	https://onl.bz/MASJMhu

《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・キュージニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャー杯”(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・キュージニエ・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: 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 ~ 23:00 (L.O. 22:00)

※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。



【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。

【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](https://www.instagram.com/autographhotels)、[Twitter](https://twitter.com/autographhotels)、[Facebook](https://www.facebook.com/autographhotels) 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voy)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 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