

2025 年 1 月 30 日
日本ホテル株式会社 (JR 東日本グループ)
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
麗らかな春の風景や新緑の芽吹きをテーマにしたフレンチ
ランチプログラム「Flowering Meadow - 野の花のささやき」
ディナープログラム「Blooming Right - 春、躍動」
2025 年 3 月 1 日 (土) ~ 5 月 31 日 (土) の期間限定で提供



東京の躍動感や波長と共鳴し、上質な空間でクリエイティブな体験ができる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階レストラン「シェフズ・シアター」では、春の訪れをテーマにしたランチプログラム「Flowering Meadow - 野の花のささやき」と、ディナープログラム「Blooming Right - 春、躍動」を、2025年3月1日(土)から5月31日(土)までの期間限定でご提供します。自然の息吹を感じさせる旬の食材を贅沢に使用したコースは、一皿ひとさらに込められた春の風景を巡るストーリーとともにご堪能いただけます。

ランチプログラム「Flowering Meadow - 野の花のささやき」は、春に黄色の花を咲かせるミモザをイメージしたアミューズから始まり、メインの魚料理には軽く揚げた塩漬桜葉を添えています。デザートには、苺畑をイメージしたフレジェを用意し、コース全体を通じて“春の風景”を巡るような体験をお楽しみいただけます。また、ディナープログラム「Blooming Right - 春、躍動」では、筍やアスパラガスといった国産の春の恵みをふんだんに取り入れたコースをご用意。前菜には、旬のグリーンアスパラガスを2種類の調理法で仕上げ、メインの国産牛のローストには筍を添えています。コース全体を通じて、“新緑”や“芽吹き”といった春ならではの躍動感を感じていただける内容となっております。

また、ランチ、ディナーのどちらのコース(プログラム)も、キュリナリーマイスター(総料理長)隈元香己(くもと こうき)が心を込めて、出汁から丁寧に仕上げたコンソメスープから始まります。このスープは、コースメニューには含まれない、まさにシェフの想いが詰まった“名刺代わり”の一杯です。季節の情景を思い浮かべながら丹精込めて仕上げた、年度初めや新たな門出を祝うのにふさわしい特別な味わいを、この機会にぜひご堪能ください。

■アミューズのストーリー：朝露に濡れた春の野原

「ホタルイカのタルティース、菜の花のジェノバゼ／美膳軍鶏レバーパテのマカロン／桜エビのブーダンドッグ」



アミューズは、ミモザのカラーをイメージして美しく盛った 3 種です。一つ目は香ばしく焼き上げたバケットの上に、旬のホタルイカをのせ、菜の花を使った爽やかなジェノバゼソースを合わせた春の味覚を楽しめる一口サイズのタルティースです。二つ目は、長野産美膳軍鶏の濃厚でクリーミーなレバーパテをマカロンシェルにサンドしたアイテムで、ほんのり甘いシェルとレバーのコクをお楽しみいただけます。三つ目は、桜エビ入りのソーセージを揚げた一品で、小さなアメリカンドッグ風に仕立てています。

■前菜のストーリー：陽射しが降り注ぐ果樹園

「桜鯛のファルシ、柑橘のタブレとモッツアレラチーズエスプーマ」



桜鯛の身に優しくマリネしたかぶを包み込み、繊細な旨味を感じられる昆布だしのゼリーで閉じ込めました。上品な風味と滑らかな口当たりが特徴です。周りに添えられたモッツアレラチーズのエスプーマは、ふんわりとした食感とミルクィなコクを加え、桜鯛の甘みと味わいを一層引き立てます。

■魚料理のストーリー：春風が舞う満開の桜並木

「鮮魚のソテー、桜のアロマ」



香ばしく焼き上げた鮮魚に、素揚げした塩漬けの桜の葉を添え、上品な香りをプラスしました。仔牛の出汁をベースにしたシェリービネガーソースと、野菜の旨味を凝縮したブイヨンソースが調和し、春風のように爽やかな味わいを演出します。

OR

■肉料理のストーリー：新緑が芽吹く豊かな土壌

「鴨肉のロースト、春野菜のタルト、ふきのとうのコンディメント」



ジューシーにローストした鴨肉に、エビュベ（蒸し煮）した春野菜を添え、旨味と食感の絶妙な調和を楽しむ一皿に仕上げました。さらに、赤ワインでじっくり煮込んだ鴨肉を詰めたタルトを添え、奥深い味わいと食感のコントラストをプラスしています。

■デザートストーリー：花咲く苺農園

「苺とグリーンピースバタークリームフレジェ」



苺畑をイメージしたフレジェです。苺に見立てたシャーベットをトップに、中は緑のグリーンピースをペーストにしてクリームにしのばせました。視覚と味覚で楽しめるサプライズなデザートをお楽しみいただけます。

ディナープログラム「Blooming Right - 春、躍動」

■アミューズのストーリー：春の草原と芽吹く緑

「ウドと細魚のマリネ、ハーブソース／うずらのフリット／エスカルゴのタルティーヌ」



新緑の彩りを皿に閉じ込めた、爽やかな 3 種のアミューズです。一つ目は、ウドの香りと白身魚の繊細な味わいで春の味覚を引き立てる一品です。二つ目は、湯葉をまとわせたころもでカラッと揚がったうずらのフリットです。ぜひ一口でお召し上がりください。三つ目は、エスカルゴバターで和えた、フランス産エスカルゴと新芽のサラダを添えたタルティーヌです。

■前菜のストーリー：畑から空へ伸びる新芽

「アスパラガスと車エビのシャルロット仕立て」



国産のグリーンアスパラガスと 2 種類の調理法で楽しめる一皿です。茹でたてのアスパラガスにはサバイヨンソースを添え、車エビのタルタルとともに春の香りを堪能いただけます。砕いた黒オリーブがアクセントとなり、色彩豊かな前菜に仕上げました。

■魚料理のストーリー：穏やかな春の海底

「アイナメのソテー、コキアージュのソースと海藻リゾット」



香ばしく焼き上げたアイナメに、海藻の風味豊かなリゾットを添えた一皿です。貝の旨味を凝縮させたコキアージュソースをたっぷりとかけることで、深みのある味わいとなります。さらに、蛤と、イカ墨バルサミコのソースで海の奥深さと豊かさを表現しました。

■肉料理のストーリー：新緑が香る竹林の中

「国産牛のロースト、筍のアンサンブル」



筍の皮を使い、竹林に新緑が芽吹く春の息吹を表現した肉料理です。ローストした国産牛のジューシーさと、赤ワインで煮込んだほほ肉の濃厚な味わいをお楽しみいただけます。筍の食感を楽しめるマカロニグラタンを添えています。

■デザートのストーリー：地中海沿岸のそよ風

「地中海レモンバーベナ、生姜のムースとレモンのコンフィ」



春のストーリーの締めくりにふさわしい爽やかなデザートです。レモンバームの香りとレモンバーベナのソースが口の中で軽やかに広がり、レモンのコンポートがフレッシュな驚きを添えます。さっぱりとした甘さが特徴で、コースの最後を心地よく締めくくります。

《春のランチ&ディナープログラム概要》

提 供 期 間	2025 年 3 月 1 日(土)～5 月 31 日(土)
提 供 時 間	ランチプログラム「Flowering Meadow - 野の花のささやき」 (4 品コース) : 11:30～15:00 (L.O 14:00) ディナープログラム「Blooming Right - 春、躍動」 (5 品コース) : 17:00～22:00 (L.O 20:30)
提 供 場 所	メズム東京 16 階 レストラン「シェフズ・シアター」
料 金	ランチプログラム: 6,600 円～ ディナープログラム: 15,800 円
ご 予 約	ランチ: https://x.gd/SgtSR デイナー: https://x.gd/iHMZH

キュリナリーマイスター 隈元 香己(くもと 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)

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く空間で、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. 21:00、コース料理 20:30)

※月曜日のランチ、及びディナーは休業いたします。

※月曜日が祝日の場合はランチ、及びディナーの営業を行います、その週の火曜日のランチ及びディナーの営業はお休みさせていただきます。



レストラン「シェフズ・シアター」

【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出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、メズム東京は、2024 年、国内観光施設を対象としたグローバルなサステナブルエコ認証サクラクオリティ An ESG Practice (通称「サクラクオリティグリーン」)において 4 御衣黄ザクラの認定を取得しております。

【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/ 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: 田中(夏)、松山、大塚

メール: mesm-pr@kyodo-pr.co.jp

電話: 070-4303-7322 (田中)、090-1693-3250 (松山)、070-2675-9165 (大塚)