

2025年3月14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
ビストロノミースタイルのおもてなしで、毎日営業へ
フレンチダイニング「シェフズ・シアター」が新たな幕開け
月曜限定プリフィックスプログラムと水曜限定フリーフロープランが新登場



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)は、16階 レストラン「シェフズ・シアター」の営業日を2025年4月よりランチ・ディナーとともに現在の週6日から毎日営業へ変更し、毎週月曜と水曜それぞれで特別な新プログラムを展開します。

「シェフズ・シアター」は、新型コロナウイルスの影響などで月曜日を定休日としていましたが、営業日とメニューを拡充し国内外のお客様のご利用ニーズに対応します。「フレンチダイニング」という明確なコンセプトのもと、ビストロノミースタイルでご提供する洗練されたフレンチを、より多くのゲストの皆様にお届けします。権威ある世界コンクールでの優勝歴を持つキュリナリーマイスター・隈元香己が創り出す一皿ひとさらが、より豊かな食体験へと導きます。

さらに、週の始まりと折り返し地点には、エクスクルーシブな体験をご用意します。毎週月曜日は、シェフのこだわりが詰まったプリフィックスコースメニューを、そして水曜日にはフリーフロアを設定し、「シェフズ・シアター」の名前の通り、「シェフの劇場」で、隈元の料理を通じ、より豊かな食体験をお届けします。

◆月曜日:メズムでフレンチ「プリフィックスプログラム」気軽に楽しむ美食フレンチ

「週のはじめりにワクワクするフレンチを」—そんな想いから生まれたのが、キュリナリーマイスター隈元香己による3品ディナーコースの「プリフィックスプログラム」。通常のディナープログラムやアラカルトメニューでご用意する内容を特別にセットにしてご提供します。メズム東京のビストロノミースタイルのフレンチをまだ体験いただけていない方にもおすすめの内容で、隈元ならではの繊細な味付け、見た目など想像を超える美食体験へと誘います。

メニュー:

● 繊細で美しい前菜 ● 選べるメインディッシュ ● 目にも楽しい華やかなデザート

料金: お一人様 7,900円(税込)

提供日時: 2025年4月7日(月)より、毎週月曜日 17:00~LO. 20:00

その他: 月曜日が祝日の場合は提供なし/お一人様からご注文可/事前予約なしでもご利用可

◆水曜日:水曜日はフリーフロア「フリーフロア・ナイト」週の真ん中にご褒美を

「フレンチ×フリーフロア」という贅沢なマリージュを水曜日限定にてご用意します。アラカルトメニューとともに、スパークリングワインや厳選ワインなどをお楽しみいただき、週の折り返しを心地よく過ごすひとときをお届けします。

料金: 120分のフリーフロア お一人様 4,000円(税込)

提供日時: 2025年4月2日(水)より毎週水曜日 17:00~21:00

その他:水曜日が祝日の場合は提供なし/1組2~8名様まで/事前予約なしでもご利用可/フードのオーダーをお願いいたします。

※月曜日、水曜日の特別プログラムにつきましては、他の特典や割引との併用はできかねますので予めご了承ください。

「シェフズ・シアター」は、4月からさらに多くの方に“シェフの劇場”でご堪能いただける美味なるビストロノミースタイルのフレンチと楽しい時間をお届けします。新たなフレンチダイニングとしてのステージに、ぜひご期待ください。

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】

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)

2004年「第11回メートル・キュイジーヌ・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

フレンチダイニング「シェフズ・シアター」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)



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。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、X、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