

2025 年 5 月 15 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
“TOKYO WAVES”アフタヌーン・エキシビション チャプター14
『富嶽三十六景 前期』
すみだ北斎美術館と初のコラボ企画、特別アフタヌーンティープログラム
浮世絵師・葛飾北斎の代表作を通じて、日本の風景を五感で体感
2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)の期間限定



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\(以下、メズム東京\)](#)』(港区海岸1-10-30／総支配人 生沼久)は、墨田区立施設である「すみだ北斎美術館」との初のコラボレーションによる特別アフタヌーンティープログラム『富嶽三十六景 前期』を、2025年6月1日(日)より、16階バー＆ラウンジ「[Whisk](#)」にて提供します。本プログラムは、メズム東京が名作絵画に着想を得たメニューを展開する“TOKYO WAVES”アフタヌーン・エキシビションの第14弾(チャプター14)で、日本が誇る浮世絵師・葛飾北斎(以下、北斎)の名作「富嶽三十六景」をテーマに、風景美や歴史を五感で味わう新たな美食体験をお届けします。本プログラムは、2025年6月1日(日)～8月31日(日)の前期と、9月1日(月)～11月30日(日)の後期の二部構成で開催予定です。

“TOKYO WAVES”アフタヌーン・エキシビションは、これまで海外のアート作品をモチーフに展開してきましたが、今回は、ホテルから望む浜離宮恩賜庭園の景色や東京湾岸の歴史的背景に着目し、日本文化の源流に立ち返る企画としました。北斎が描いた江戸の風景と、現代の東京の水辺が交差する地に位置するメズム東京ならではの特別なひと時をお届けします。また、浜離宮恩賜庭園と北斎ゆかりの両国エリアを結ぶ「東京水辺ライン」が運航されていることも、本企画にさらなるつながりをもたらしています。

本プログラムは、北斎の創作背景や人となりを追体験する構成で、序盤では江戸時代を生きた北斎の暮らしを現代風に表現したアペタイザーをご提供します。質素ながら創作に情熱を注いだ日常を想起させるそば粉のガレットに、北斎が調合していたとされる“柚子の薬”に着想を得たモクテルを添え、彼の人物像と江戸の食文化を表現。メインでは、「富嶽三十六景」から象徴的な11作品を選び、甘党として知られる北斎の嗜好に着想を得たスイーツを展開します。蓋を開けると煙の中から小菓子が現れるサプライズ演出とともに、アートと味覚が交差するひと時をお楽しみいただけます。作品の一つである「富嶽三十六景 登戸浦」では、鳥居をメレンゲで、水辺をライチゼリーで表現しており、「富嶽三十六景 御厩川岸より両国橋夕陽見」では、舟を模したフィナンシェと傘に見立てたオリーブで、遊び心あふれる世界観を表現しました。視覚や味覚、知的好奇心を刺激する、浮世絵の世界に没入するような体験をご満喫ください。

“TOKYO WAVES”をテーマに掲げるメズム東京は、東京という都市の文化や“波長”と共鳴しながら、アート、音楽、食、デザインなど多彩なコンテンツが交差する独創的な体験を創出してきました。国内外のゲストに向けて、五感を通じて“日本を再発見”する本企画を、どうぞご期待ください。

《アパタイザー(セイボリー & モクテル)》

そば粉のガレット

一日中創作に没頭し、疲れると蕎麦を食べて寝ていたという北斎。そんな蕎麦に着想を得た、そば粉のガレットを前菜にご用意しました。香ばしく焼いたそば粉のクレープを細かく刻んで、独特な食感に仕上げています。中には、卵やパルメザンチーズ、オニオン、ベーコンを焼き上げた具材が隠れ、食べ進めるほどに風味の広がりをお楽しみいただけます。

ゆずと抹茶のモクテル

北斎が調合していたとされる“柚子の葉”にインスピレーションを受けた一杯です。そば粉のガレットのペ어링として和テイストな抹茶をイメージしたモクテルで、ゆずの爽やかな味わいに卵白を加え、やさしい口当たり仕上げています。



《メイン(11種のスイーツ&モクテル)》

【1】グラニテ ミルク(=富嶽三十六景 ^{こしかわゆき あした} 礪川雪ノ旦)

雪化粧の朝、富士を望む静かな光景を映したひと品。ミルクの白で新雪や木々に積もる雪を、チェリーで雪中に佇む女性を表現しました。シャリッと軽やかなグラニテに、ドライキウイの酸味が爽やかさを添える、甘さと食感のバランスが絶妙なグラススイーツです。

【2】シガレット ヘーゼルガナッシュ(=富嶽三十六景 ^{びしゅう ふ じ みがはら} 尾州不二見原)

桶越しに富士を望む構図を、香ばしいクッキー生地、シガレットとほろ苦いヘーゼルナッツガナッシュで表現しました。サクッと軽やかな食感と濃厚なショコラのハーモニーが、大人の味わいを引き立てます。



【3】ライチゼリー(=富嶽三十六景 ^{のぶとうら} 登戸浦)

浅瀬に立つ鳥居と水辺の情景を、軽やかな口どけのライチゼリーとサクとしたメレンゲで表しました。爽やかでみずみずしい甘さが広がる、初夏の風を感じさせるデザートです。

【4】チーズサブレ とうもろこしパウンドケーキ(=富嶽三十六景 ^{とうとあさくまほんがんにじ} 東都浅草本願寺)

壮大な本願寺の屋根を、サクサクの瓦型チーズサブレとしっとりコーンパウンドケーキで形成。濃厚チーズの塩気とうもろこしの自然な甘さが重なり、豊かな風味と食感が楽しめる一品です。

【5】チョコエクレア(=富嶽三十六景 ^{さんかはくう} 山下白雨)

フランス語で「稲妻」を意味する“エクレール(éclair)” 。その名のとおり、稲妻の瞬間を表現したビターなチョコエクレアです。ほのかな甘さに続いて、濃厚ショコラの“衝撃”が口の中に広がる、インパクトのあるスイーツです。

【6】タルト・オ・ピニオン(富嶽三十六景 ^{あおやまえんざのまつ} 青山円座松)

松の名木と富士を表現した、和と洋の風味が重なる特製タルトです。香ばしい松の実、抹茶アーモンドクリーム、こしあんの層が織りなす、和の味わいが特徴です。

【7】黒ゴマパンナコッタ(=富嶽三十六景 ^{えどするがちうみつみ せりやくづ} 江都駿河町三井見世略図)

風が舞う江戸の空をイメージした、香ばしい黒ごまのなめらかなパンナコッタです。三井越後屋の三角屋根を模したフォルムで、深みのある風味と軽やかな口当たりが、広がる空の情景を想わせます。

【8】レアチーズコーン(=富嶽三十六景 ^{こうしゅう か じかざわ} 甲州石班沢)

北斎の「甲州石班沢」に描かれた投網、または手網の動きを、繊細に編み込んだワッフルコーンで表現。三角形の構図は、悠然と佇む富士の姿とも重なります。中には、爽やかな酸味が広がるレアチーズケーキをたっぷりと絞りました。

【9】フィナンシェオリーブ(=富嶽三十六景 ^{おんまやがし りょうこくぼしせきやうみる} 御殿川岸より両国橋夕陽見)

将軍家の厩があったことに由来する「御殿川岸」。その穏やかな川面を行く渡し舟をフィナンシェで、差しかけた傘をオリーブで表現しました。夕陽に染まる対岸や富士の静けさに重ねるように、オリーブとドライトマトの塩味がやさしい甘さにほどよく調和しています。

【10】桜スコーン(=富嶽三十六景 ^{とうかいどうしながわごてんやまの ふ じ} 東海道品川御殿山ノ不二)

花見の名所・御殿山に咲く桜をイメージした、春の香りあふれるスコーン。ほんのり塩気を効かせたやさしい甘さが特徴で、やわらかな桜の余韻が広がります。

【11】ライスババロア(=富嶽三十六景 ^{ふかがわまんねんぼしした} 深川万年橋下)

アーチ型の橋の下、視線の先に富士が現れる構図から生まれた、米のやさしさが活きるババロア。ミルクのコクとライスのやわらかい甘みが口いっぱい広がる、なめらかで上品なデザートです。

レモン&ミントコーディアルのモクテル

レモンピールのほろ苦さと酸味に、爽やかなミントを加えた自家製シロップで夏らしいすっきりとした味わいに、グラス上部には波しぶきをイメージしたソルト&ライムフォームを浮かべて北斎の世界観を表現しました。

《アフタヌーン・エキシビション チャプター14『富嶽三十六景 前期』概要》

提 供 期 間	2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)
提 供 時 間	平日:14:00～/ 14:30～ / 15:00～ / 18:00～ 土日・祝日:14:00～/ 14:30～/ 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	おひとり様:7,000 円 (消費税・15%のサービス料込み)
キ ャ ン セ ル 料	前日 50% / 当日 100%
ご 予 約	https://x.gd/4JFhz (1 日前の 21:00 までの予約が必要です)

《参考資料》

すみだ北斎美術館について

世界的な浮世絵師として評価の高い葛飾北斎は、本所割下水(現在の墨田区亀沢付近)で生まれ、90 年に及ぶ生涯のほとんどを墨田区内で過ごしながらか多くの作品を残しました。すみだ北斎美術館は 2016 年 11 月 22 日に北斎生誕地に開館した美術館です。すみだ北斎美術館 公式サイト:<https://hokusai-museum.jp/>



すみだ北斎美術館外観 撮影:尾鷲陽介

アフタヌーン・エキシビション 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 BrandLand Japan』プロジェクトプロデューサーに選出。メズム東京、開業前より、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。2019 年 2 月、メズム東京のクリエイティブディレクターに就任、現在に至る。



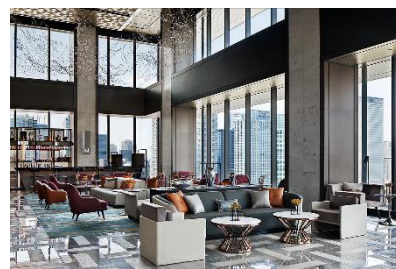
キュリナリーアーティスト 養父直人 (やぶ なおひと)

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

ウイスク(Whisk) / 16 階 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さまをお迎えする、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。



バー＆ラウンジ「ウイスク」

■営業時間 平日 14:00 ～ 24:00 (L.O. 23:00)
土日祝 12:00～ 24:00 (L.O. 23:00)

■席数 56 席



名画をテーマにしたカクテルやモクテル

【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合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、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