

新国立劇場とのコラボレーション企画 第二弾
日本で唯一、新国立劇場バレエ団がレパトリーに持つ
アシュトン版『シンデレラ』をイメージしたランチ&ディナー
2025年6月20日(金)～10月26日(日)



新国立劇場バレエ団『シンデレラ』 Photo by Hidemi Seto

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、オペラ、バレエ、ダンス、演劇という現代舞台芸術のための日本唯一の国立劇場、新国立劇場(公益財団法人新国立劇場運営財団/渋谷区本町 1-1-1/理事長 銭谷眞美)とのコラボレーション企画第二弾を実施します。2024年12月に実施しご好評をいただいた、オペラ『魔笛』をテーマにしたプログラムに続く今回のテーマは、世界中で愛され続ける夢と魔法のバレエ『シンデレラ』。本ランチ&ディナープログラムは、2025年6月20日(金)から10月26日(日)までの期間限定で開催します。

メズム東京16階のフレンチダイニング「シェフズ・シアター」では、“シェフの劇場”という名の通り、これまでもミュージカルや演劇をテーマにした美食プログラムをお届けしてきました。今回のスペシャルランチ&ディナープログラムでは、新国立劇場で上演されるバレエアシュトン版『シンデレラ』の幻想的な世界観にインスパイアされたコースをご用意。物語に登場する「かぼちゃの馬車」や「四季の妖精たち」など、夢と魔法に満ちたモチーフを、豊かな色彩と遊び心あふれるビストロノミースタイルで表現します。

『シンデレラ』 — それは、夢を信じて一步を踏み出す勇氣や、変化を受け入れるしなやかさといったメッセージが込められた、時代を超えて愛され続けるバレエ作品です。そうしたテーマは、まさに今を生きる私たちに深く響くものがあります。メズム東京 総支配人 生沼久は、「芸術を特別なものとして隔てるのではなく、もっと日常の中に溶け込ませ、誰もが楽しめるものにしたい」という想いを大切にしており、今回の取り組みは、まさにその理念のもと、美食と舞台芸術を融合させることで、より多くの方々にそれらの魅力を伝えることを目指しています。そして2025年10月には、日本最高峰と称される新国立劇場バレエ団による本作の公演が、新国立劇場にて開催されます。実際に舞台を訪れることで、作品の世界観はより一層鮮やかに広がることでしょう。ロマンティックな演出に加え、意地悪な姉妹によるコミカルなマイムや、魔法が解ける瞬間のサプライズ演出など、随所に散りばめられた遊び心が、お子様から大人の方まで幅広い世代を魅了します。

東京の舞台芸術をリードする新国立劇場と、五感を魅了する体験を提供するメズム東京。再共演による本コラボレーションを通じて、バレエと美食が織りなす、心ときめく時間をぜひご体感ください。

《『シンデレラ』ランチ&ディナープログラム概要》

| | |
|------|--|
| 提供期間 | 2025年6月20日(金)～10月26日(日) |
| 提供時間 | ・ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00) ・ディナー 17:00～22:00(L.O.20:30) |
| 提供場所 | メズム東京 16階フレンチダイニング「シェフズ・シアター」 |
| 料金 | ランチプログラム:7,600円～ ディナープログラム:15,800円 ※上記料金には消費税、15%のサービス料が含まれています。 |
| ご予約 | ランチプログラム https://x.gd/Lip8x ディナープログラム https://x.gd/R7CU5 |

バレエ『シンデレラ』ランチプログラム

【アミューズ】 テーマ: 灰かぶりの少女

馬肉のタルタル

黒い灰はメレンゲで表現しました。フランスの定番料理タルタルは、馬肉をオイルやエシャロットと共にさっぱりと仕上げ、とんぶりのプチプチとした食感がアクセントの料理です。

ムール貝のフリット

パート・カダイフ(中東の細麺状の生地)をムール貝に纏わせてカリッと揚げ、青のりの磯の香りをまとわせた一品です。黄パプリカの風味を効かせたレムラードソースを添えてお召し上がりいただきます。

ピーツのムースとタコマリネ

暖炉の炎を思わせる鮮やかな赤が印象的なひと皿です。下段には生クリームとピーツを合わせたまろやかなムースを、上段にはフレッシュトマトのソースを敷き詰め、バジル風味のタコをのせました。クルトンとバジルの新芽が食感と香りにアクセントを加えます。



【前菜】 テーマ: 優しさの贈り物

気仙沼産鰹と茄子のアンサンブル

季節を通して楽しめる気仙沼産の鰹をマリネに仕立て、マスタードとエシャロットを効かせたさっぱりとしたソースでお召し上がりいただきます。軽やかなブルーチーズとクリームを合わせたフィリングを忍ばせたパンフリットは、さくっと割って鰹や野菜と共に。パリパリとした食感もぜひご堪能ください。



【メイン(魚料理)】 テーマ: 舞踏会の準備

フェネルのベールをまとった鮮魚のソテー

薄く仕立てて乾燥させたフェネルのピューレをベールに見立て、鮮魚のソテーにブランダー、ポロネギ、マッシュルームを重ねて包みました。中央にオマール海老のビスコソースを添え、ほうれん草とキノコのプレス、トマトフォンデュで軽やかに仕上げています。舞踏会の準備に余念のない義理の姉たちをイメージした一品です。

OR



【メイン(肉料理)】 テーマ: 魔法の訪れ

子羊のパイ包み焼き レモンバームの香り

しっとり焼き上げた子羊にレモンバームを忍ばせ、キノコ入りのチキンムースで包み、さらに香ばしいパイ生地を重ねて焼き上げた、手間を惜しまない逸品です。ソースには子羊の出汁とブランデーを使い、深いコクを引き出しました。シュー生地のスティック、ズッキーニとトマトのオープン焼きもお楽しみいただけます。ピリッとした山わさび(レフォール)が、魔法のようなアクセントを添えます。



【デザート】 テーマ: 四季の贈り物

ベリージュレとフロマージュブランムース 4種のソース添え

球体の中に、フリュイールージュのジュレ、ローズマリー香るクレームブリュレ、チョコレートディスクを層のように重ね、フロマージュブランのムースで包みました。表面はチョコレートスプレーで仕上げ、ホワイトチョコのティアラを添えて。春(バジル×ライム)、夏(マンゴー×パッション)、秋(苺×ラズベリー)、冬(フロマージュブラン)のソースで、四季の味わいをご堪能ください。



バレエ『シンデレラ』ディナープログラム

【アミューズ】 テーマ: いざ舞踏会へ

鮎のコンソメスープ

自家製のコンソメに、香ばしく焼いた鮎の骨を加えて煮出し、香り移しました。鮎の旨みを閉じ込めた逸品です。

鮎のリエット

鮎をオリーブオイルとハーブで低温調理し、骨ごとほぐして玉ねぎや白ワインと炒め、ペースト状に。軽く焼いたパンで挟み、一口サイズの車輪に仕立てました。パンプキンパウダーのチュイルを添え、かぼちゃの馬車を表現しています。

鮎のクレープ



そば粉のガレット生地に、ソテーした鮎の半身と、シソ、ミョウガ、山椒などの香味野菜をホワイトバルサミコ風味の寒天シートで巻き込みました。シートの食感、ハーブの香り、鮎の風味を一体で楽しめる一皿です。手で巻いて、キュウリのソースと共にさっぱりとお召し上がりください。

【前菜】テーマ:運命のダンス

オマール海老と百合根のモンブラン バニラ風味

タルト型に焼いたパートフィロに、蕪、オマール海老、フロマー・ジュブランを重ね、百合根とフロマー・ジュブランのペーストをモンブラン仕立てに絞りました。バニラ、シェリービネガー、蜂蜜のソースが優しい甘みを添え、乾燥オレンジパウダーが香りのアクセントに。百合根の“襷”（たすき）を添えた、オマールとバニラの出会いを楽しむ一皿です。



【メイン(魚料理)】テーマ:12時の鐘の音

羽太のソテー 香草風味

羽太に、竹炭で色づけしたジャガイモをパスタ状にカットしてまとわせ、香ばしく焼き上げました。ふっくらとした羽太の身と、サクサクとしたジャガイモの食感をお楽しみください。赤パプリカを使った酸味のあるソースが、白身魚の旨みを引き立てます。時計の“12時”をイメージしたジャガイモのピューレも添えました。



【メイン(肉料理)】テーマ:愛の手がかり

京鴨のロースト 季節野菜添え

香ばしく焼き上げた京鴨をシンプルにローストし、カシスで煮たゴボウをボトムに添えました。周囲には、トランプ茸やお米のチップをまとい、鴨とキノコのラグーを包んだラビオリを閉じ込めています。キャラメリゼしたイチジクと、ライスペーパーで作った“ガラスの靴”を添え、物語の終幕を感じさせる一皿に仕上げました。



【デザート】テーマ:光に包まれて

マロンのパルフェグラッセ 豆乳ムース カシスのソースと共に

カシスソースを土台に、カシスのビスキュイとマロンのパルフェグラッセを重ね、豆乳ムースをのせた軽やかなデザートです。間にはサブレ生地を挟み、湯葉のチュイルをお城のようにあしらいました。黒いプレートに金粉を散らし、煌めく星空を表現。物語の幕引きにふさわしい、優しくさっぱりとしたひと皿です。



新国立劇場バレエ団『シンデレラ』公演情報

公演日程: 2025年10月17日(金)~10月26日(日) 全12回公演 新国立劇場 オペラパレス

2025年10月4日(土)、5日(日) 札幌文化芸術劇場 hitaru

予定上演時間:約2時間35分(休憩含む)

ウェブサイト:<https://www.nnttjac.go.jp/ballet/cinderella/>

参考資料

【新国立劇場について】

新国立劇場(東京都渋谷区)は、オペラ、バレエ、ダンス、演劇など現代舞台芸術のための国立劇場として、1997年10月に開場いたしました。年間およそ30作品、約250公演を主催し、20万人以上の来場者を迎える、日本を代表する劇場です。現在、オペラに大野和士、バレエ・ダンスに吉田都、演劇に小川絵梨子を芸術監督として擁し、質の高い公演を上演することで、現代舞台芸術の発展に寄与しています。また、当劇場は現代舞台芸術の企画・制作・上演にとどまらず、芸術家の育成や研修、関連資料の収集・活用、民間芸術団体への劇場施設の提供など、幅広い活動を展開しています。さらに、新宿駅から徒歩の初台駅直結という優れた立地に位置し、多くの方々にとってアクセスしやすい環境を整えています。今後の公演情報、劇場情報はwww.nnttjac.go.jpをご覧ください。公式SNSでは稽古の様子などもお届けしています。

【新国立劇場バレエ団について】

新国立劇場バレエ団は、1997年の新国立劇場開場とともに発足いたしました。クラシック・バレエの名作からコンテンポラリー作品まで幅広いレパートリーを持ち、現在は、英国で長年プリンシパル・ダンサーとして活躍してきた吉田都芸術監督のリーダーシップのもと、国内外から高い評価を得る質の高い公演を上演しています。世界的に活躍する振付家への委嘱作品の制作など国際的な視野を持って活動しており、2025年7月に予定されている英国ロイヤルオペラハウスでの『ジゼル』公演は、大きな注目を集めています。最新の公演情報は、新国立劇場ウェブサイト(www.nnttjac.go.jp)や公式SNSでご覧いただけます。

【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”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室のモダンラグジュアリーホテルです。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、都会のエネルギーツクリエ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 300 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、<https://www.marriott.com/ja> 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