

2025年8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
“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 後期』すみだ北斎美術館とのコラボ企画、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9月1日(月)～11月30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「すみだ北斎美術館」と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 後期』を、ホテル16階 [バー&ラウンジ「Whisk」](#)にて2025年9月1日(月)よりご用意します。本プログラムは、名作絵画から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)の代表作「富嶽三十六景」をテーマに展開しています。6月からの前期で好評を博したスイーツ6種を受け継ぎつつ、後期では新たに5種のスイーツ&セイボリーを加え、北斎が好んだスイーツのアパタイザーやユニークなモクテルとして、作品の情景や北斎の逸話を味覚に落とし込んだアフタヌーンティーメニューをお届けします。

前期・後期の二部構成で展開するアフタヌーン・エキシビション『富嶽三十六景』は、メズム東京から望む浜離宮恩賜庭園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てスタートしました。これまでに、多くの方々「すみだ北斎美術館」を訪れ、北斎ゆかりの両国エリアを結ぶ「東京水辺ライン」を利用してメズム東京にご来館いただき、アフタヌーン・エキシビションをお楽しみいただいております。

『富嶽三十六景 後期』では、北斎が絵筆を片手に好んで食したという大福をアパタイザーに、大福に合わせた温かいモクテルをご用意します。メインには前期で人気だったスイーツ6種に加え、新作のスイーツ&セイボリー5種を展開。「駿州大野新田」から着想を得た、農夫が牛を引く情景を表現したセイボリーの「カダイフ キッシュ」や「駿州片倉茶園ノ不二」をテーマにした「煎茶スコーン」など、浮世絵の世界観を五感でお楽しみいただけます。

“TOKYO WAVES”をテーマに、アート・音楽・食・デザインが交差する独創的な体験を創出してきたメズム東京では、本企画を通じて国内外のゲストに“五感で日本を再発見”していただく体験を提供します。「すみだ北斎美術館」とのコラボレーションによる“後期”のアフタヌーンティープログラムに引き続きどうぞご期待ください。

《アパタイザー(スイーツ&モクテル)》

大福餅パルフェ

晩年まで絵筆を手放さず、食事や酒にはほとんど関心を示さなかったとされる北斎。唯一の例外が甘味で、なかでも大福を好んだという逸話が残っています。その物語に着想を得て、マスカルポーネチーズと上品な甘さの北海道産小豆あんを包み込んだ、ふんわり口どけの洋風大福に仕上げました。ひんやり冷たいまま、和と洋が贅沢にマッチした上品な味わいをご堪能ください。



お吸い物モクテル

大福に合わせたお吸い物を思わせる一杯です。北斎が自ら調合したとされる「龍眼肉の薬」をモチーフに、ライチ風味の琥珀糖を加え、香り高いヨモギと金木犀を合わせたブレンドティー。すっきりとした香味とやさしい甘みが特徴です。

《メイン(11種のスイーツ・セイボリー&モクテル)》



[1] グラニテ ミルク(=富嶽三十六景 こいかわゆき 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] 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。

[3] シガレット ハーゼルガナッシュ(=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のシガレットとほろ苦いハ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。

[4] カダイフ キッシュ(=富嶽三十六景 すんしゅうおおのしんでん 駿州大野新田)

中東・地中海地域の伝統菓子に用いられる極細小麦粉麵「カダイフ」を香ばしく焼き上げ、作品に描かれた葦を表現。ほうれん草、アスパラガス、玉ねぎ、ベーコンをたっぷり使用した野菜主体のキッシュに、束ねた葦のような繊細な飾りを添えました。さらに、パータブリックを細く切って結び、職人技が光る精緻な細工に仕上げています。

[5] タルト・オ・ピニオン(=富嶽三十六景 あおやまえんぎのまつ 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。

[6] ラミントン(=富嶽三十六景 とうかいどうかなやのふじ 東海道金谷ノ不二)

作品に描かれた大井川を、籠や蓮台で渡る人々の情景に着想を得てアレンジしました。やわらかなキューブ状のスポンジをしっとりとし、チョコレートでコーティングし、乾燥ココナッツをふんわりとまぶしたオーストラリアの伝統菓子「ラミントン」です。

[7] 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ッ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。

[8] クラビエデス サブレ(=富嶽三十六景 そうしゅうえのしま 相州江の島)

干潮時に江の島へと続く砂洲が現れる情景をイメージしました。「クラビエデス」とは、ギリシャ伝統菓子で、砕いたアーモンドを練り込んだバタークッキーに粉糖をまぶし、白や青の点で波や泡、煌めきを表現しました。かつて潮の満ち引きによって現れた道になぞらえ、塩と粉糖で砂浜を描き出しています。

[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をみる 御厩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「御厩川岸」。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】煎茶スコーン(=富嶽三十六景 駿州片倉茶園ノ不二)

御茶の名産地・駿河で人々が忙しく茶を煎る様子を描いた作品から、玉露を生地に練り込んだ香り高いスコーンに仕立てました。ホワイトチョコレートを加えることで、まろやかな甘みと洋風のアクセントをプラス。見た目も鮮やか、日本茶の奥深い風味もご堪能いただけます。

【11】パッションエビスゼリー(=富嶽三十六景 甲州三坂水面)

湖面に映る「逆さ富士」をテーマに、上層には夏をイメージしたパッションフルーツとオレンジの爽やかなゼリー、下層には冬を思わせるホットワインのスパイス(エビス) 香るゼリーを重ねました。さらに富士山部分にはまろやかな牛乳ゼリーを配し、二層で繊細な風景を描き出しています。

シソ&ジンジャーモクテル

「富嶽三十六景 凱風快晴」をイメージして赤紫蘇をベースにしたモクテルです。アップルピネガーとジンジャーの風味を加え、すっきりとした味わいに。グラスの上部には富士山を思わせるソルト&ライムフォームを浮かべ、上からゆかりを散らして香りと彩りを添えました。

《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 後期』概要》

提 供 期 間	2025年9月1日(月)~11月30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%
こ 予 約	https://x.gd/4FeUj (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。



マスター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ククテル、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(ぎょいこう)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