

2025年9月26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  
秋から冬へ—海山の恵みを味わうシェフのフレンチ  
ランチプログラム「山海の序章 Sea & Mountain Prelude」  
ディナープログラム「森羅の宵 Nature's Finale」を提供  
2025年10月27日(月)～2026年3月31日(火)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](#)』(港区海岸1-10-30/総支配人 生沼 久)は、16階フレンチダイニング『[シェフズ・シアター](#)』にて、2025年10月27日(月)から2026年3月31日(火)まで(※12月24日(水)・25日(木)ディナーを除く)、秋から冬へと移ろう季節を一皿ごとに表現したダイニングプログラムを、ランチ「[山海の序章 Sea & Mountain Prelude](#)」とディナー「[森羅の宵 Nature's Finale](#)」と銘打ち、コースメニューにてご提供します。「海山の恵み」をテーマに、国産食材を中心に構成し、キュリナリーマイスター 隈元 香己が愛する蝦夷鹿や野田鴨をメインに据えつつ、素材を最大限に活かした内容に仕上げます。森の滋味と海の恵みを美しい演出とともに上質な一皿ひとさらへと昇華いたします。

隈元シェフは、海と山、そして日本の冬がもたらす滋味を、素材の旨味を引き出す火入れと香りの設計でひとつのストーリーへと紡ぎ上げます。ランチプログラムでは軽快なテンポで素材の輪郭を軽やかに際立たせ、ディナープログラムではワインと調和する深い陰影をイメージした低温調理や燻香、香草の抽出など、独創性溢れる技法で味わいに奥行きを加えます。

本プログラムは、アミューズからデザートまで、順を追って秋から冬へ移ろう季節を感じられる構成となっています。「海の恵み」である真鱈や蛤、寒鯉、車海老については食材の持ち味を澄明な出汁やハーブの香りで引き立て、「山の恵み」では蝦夷鹿のローストや野田鴨を、じゃがいもや根菜のほっこり感とカカオの風味とともに重層的に仕上げます。いずれも国産素材の繊細な旨味と、温度・食感・香りのコントラストが調和したコースとしてお楽しみいただけます。ランチとディナーは、それぞれに完結した世界観を持ちながらも呼応し合い、両方を味わうことで季節の移ろいをより深く感じていただけます。ぜひ期間中、2つのコースをあわせてご堪能ください。

ランチプログラム「山海の序章—Sea & Mountain Prelude」

▼アミューズ プーシュ(4品): シェフのコンソメスープ(聖護院蕪入り)/ポルチーニ茸と笠間栗のモンブラン/穴子のバルサミコ風味サンド/秋刀魚とドライトマトのパイ包み



食前を彩るアミューズは、旬味を凝縮した4品をご用意します。聖護院蕪が入ったコンソメは、澄明な旨みとやわらかな甘みを端正に引き出します。ポルチーニ茸のプリオッシュと笠間栗のモンブランは、森の香りと栗のコクを重ねたひと口です。穴子のバルサミコ風味サンドは、甘酸の余韻で味わいを引き締めます。秋刀魚とドライトマトのパイ包みは、凝縮した旨みで締めくくります。小さな三重奏が、これからの一皿へ静かに食欲を誘います。

▼オードブル： 鮮魚のマリネと蟹 香草風味



鮮魚のマリネと蟹の身をハーブで合わせ、昆布出汁寒天シートで優しく包み上げた一皿をご用意いたします。繊細な酸味が鮮魚の旨みを引き立て、蟹の甘みと寒天のほどよい食感が重なり、口の中でやさしく解け合います。雪景色を想起させる白の表現で、もう一つの円形にあるコンディメントとともに楽しみいただけます。

▼メイン魚料理： 真鱈のソテー 海藻のリゾット ジュドコキヤージュ



真鱈は表面には香ばしく焼いたパンのをせ食感を。貝には蛤の出汁を合わせたジュドコキヤージュとともにお召し上がりください。貝類の滋味深い香りが真鱈の甘みを引き立て、余韻までやさしく広がります。シンプルながらも海の旨みを凝縮した、上品な一皿としてお楽しみいただけます。

OR

▼メイン肉料理： 野田鴨のロースト 季節野菜を添えて



野田鴨はローストで皮目を香ばしく、身はしっとり火入れします。付け合わせには、見た目も華やかな葉野菜の下に根菜類を忍ばせた一品と、香ばしいじゃがいもフリットを添えて。豊かな食感とコクをご堪能ください。

▼デザート： 林檎とラムレーズンのムース キャラメルソース



冬の林檎をイメージし、林檎とラムレーズンの香りを閉じ込めたムースに、ほろ苦いキャラメルソースを合わせました。林檎のやさしい酸味とラム酒のアイスの芳醇な余韻が重なり、口どけとともに深い甘みが広がります。余韻まで上品にお楽しみいただけます。

ディナープログラム「森羅の宵 - Nature's Finale」

▼アミューズ プーシュ(4種)： シェフのコンソメスープ(聖護院蕪入り)／鰻の燻製とニンニクの芽を使ったコンディメント／レバームース／ほおずきの綿あめ包み



秋の装いとして、澄んだ琥珀色のコンソメスープで口を整えていただいたのち、鰻の燻製とニンニクの芽のコンディメントで香ばしさとコクをお楽しみいただけます。きめ細やかなレバームースはまろやかな旨みで余韻をつなぎ、ほおずきの綿あめ包みは果実の甘酸っぱさをふんわりと閉じ込めて軽やかなアクセントを添えます。三位一体のバランスを一皿に凝縮し、晩秋から冬にかけての季節の移ろいを上品に感じていただけます。

▼オードブル： 車海老のタルタル カリフラワーのブラマンジェ トマトウォーターアクセント



新鮮な車海老を用いたタルタルに、なめらかなカリフラワーのブラマンジェを重ね、濾過した透明なフローズトマトウォーターをトップに。車海老のぷりぷりとした食感と甘み、さらにブラマンジェのやさしいコクが口の中に広がり清澄な酸味と旨みの余韻をお楽しみいただけます。

▼メイン魚料理： 寒鰯のソテー 柑橘とハーブの芳香



寒鰯は表面を香ばしくソテーし、ハーブと柑橘類をブレンドしたアンフュージョンの演出でご利用します。繊細な白身の甘みを、柑橘とハーブの芳香がやさしく引き立て、添えた“ほうれん草生地のラビオリ”にはムール貝とアーモンドを包み、海の旨みと香ばしい食感で一皿に奥行きを加えます。

▼メイン肉料理： 蝦夷鹿のロースト 季節野菜を添えて



丁寧な下処理を施した蝦夷鹿を、外は香ばしく中はしっとり最適な火入れてロースト。癖を感じさせず、野趣と旨味を引き出しました。カカオ香るクロッカで“大地”を表現し、蝦夷鹿のローストと根菜を重ねています。

▼デザート： カシスと牛蒡のムース アプリコットソース添え



冬へと回帰する締めの一皿です。カシスと牛蒡のムースにアプリコットソースを合わせ、酸味と土香の余韻を重ねます。根菜とチョコレートのニュアンスが温かみを添え、牛蒡のチュイルが軽い香ばしさと食感を引き出します。季節の移ろいを静かに映す趣向のデザートです。

《冬のランチ&ディナープログラム概要》

提供期間	2025年10月27日(月)～2026年3月31日(火)
提供時間	ランチプログラム「山海の序章 Sea & Mountain Prelude」 (4品コース):11:30～15:00 (L.O 14:00) ディナープログラム「森羅の宵 Nature's Finale」 (5品コース):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
ご予約	ランチ: <a href="https://x.gd/4wmMx">https://x.gd/4wmMx</a> デイナー: <a href="https://x.gd/LUvi2">https://x.gd/LUvi2</a>

《参考資料》

キュリナリーマイスター 隈元 香己(くまもと 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
- 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 ~ 10:30

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)



フレンチダイニング「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(ウオーターズ竹芝)」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/](http://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](http://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](mailto:mesm-pr@kyodo-pr.co.jp)

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