

《報道関係者各位》
ニュースリリース

m e s m
T O K Y O

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

2025 年 11 月 5 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、東京国立博物館と初のコラボレーション
“博物館をまるごと一皿に” — 時を旅するように味わう“食の展示体験”
“TOKYO WAVES”アフタヌーン・エキシビション チャプター15
『東博～テイスト of アーカイブ～』

2025 年 12 月 1 日 (月)～2026 年 3 月 31 日 (火)の期間限定で提供



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、[東京国立博物館](#) (台東区上野公園13-9／館長 藤原誠)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「東博～テイスト of アーカイブ～」を、ホテル16階 [バー&ラウンジ「Whisk」](#)にて2025年12月1日 (月)より2026年3月31日 (火)までの期間限定で提供します。

本アフタヌーン・エキシビションは、「エントランスから展示室へ」という東京国立博物館での来館体験を、前菜とメインのコースへと落とし込んだ“食のキュレーション”です。前菜では、本館前庭をイメージした一皿と、同博物館のシンボルツリーであるユリノキを着想源とするモクテルを組み合わせ、高揚と静けさを表現。メインプレートでは、古墳から江戸までの時代をイメージした約3.5cmの“キューブスイーツ”8種を展開。東京国立博物館の収蔵品や意匠をヒントに再構成し、和のモチーフを洋の技法で洗練させたスイーツへと昇華しました。それぞれのスイーツの色・形・温度・香り・質感の流れは、展示室を巡る動線のように設計され、ひと口ごとに「鑑賞」と「味覚」が重なり、アートと感動の奥行きを感じていただけます。

今回のアフタヌーンティープログラムで目指したのは名品の再現ではなく、“日本文化を味わう”ことです。ミニマルな造形の中に、季節と物語性を凝縮し、前菜とメインそれぞれに最適なペアリングモクテルをご用意しています。“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は、本コラボレーションを通じて、国内外のゲストに「五感で日本を再発見する時間」をお届けします。

東京国立博物館の広大なコレクションのエッセンスを一皿に凝縮し、コンパクトかつ新鮮に編集した、メズム東京ならではのアフタヌーン・エキシビションにご期待ください。

《前菜(スイーツ&モクテル)》

レモングラス香るパナコッタ

本館前庭をイメージした一皿です。なめらかなパナコッタにレモングラスのジュレを重ね、清々しい香りとともにさっぱりとお召し上がりいただけます。周囲にはサツマイモとオレンジのジュレをあしらひ、味の変化もお楽しみください。冬ならではのフレッシュなサツマイモを丁寧に煮含め、自然な甘みを引き立てた一皿です。



ユリノキモクテル

白ワイングラスで青々と茂ったセルフィーユをユリノキに見立て、リンゴのやさしい甘みにドライジンジャーのスパイスが映えるモクテルに仕上げました。ダーズリンとカモミールが余韻を上品にまとめ、パナコッタのレモングラスとも上品にマッチします。

《メイン(8種のスイーツ&モクテル)》



【1】はにわガトー(焼きまんじゅう)〔=重要文化財 ^{はにわ} 埴輪 ^{せいそうじょし} 盛装女子〕

群馬県伊勢崎市で出土した埴輪に因み、郷土菓子の焼きまんじゅうをキューブ仕立てで表現しました。ほんのり味噌の旨みを忍ばせたパン生地に、焼き上がりでザラメをきかせた甘味噌だれを重ね、香ばしく仕上げています。ひと口ごとに広がる甘じょっぱさと小麦のやわらかな風合いをお楽しみいただけます。

【2】金貨ガトー(みかんパルフェ・グラッセ)〔=重要文化財 ^{かいきしょうほう} 開基勝宝〕

冬の国産みかん果汁に、奈良時代に親しまれていた蜂蜜を合わせたパルフェ・グラッセです。トップには最古の貨幣を想起させるサブレを添え、生地にも蜂蜜を練り込みました。みかんの瑞々しさと蜂蜜のまろやかな甘みが調和し、後味はすっきりと仕上げています。

【3】刀ガトー(ブルーキュラソーゼリー)〔=国宝 ^{たち} 太刀 (名物 ^{めいぶつ} 三日月宗近)〕

刀の凛とした冷やかさをキューブに閉じ込めました。上層は梅酒のジュレにごく少量のブルーキュラソーで透明感のある色調を加え、中層はホワイトチョコを合わせたミルクゼリー、下層はラズベリーとカシスのムースの三層仕立てです。レモンの三日月を思わせるアクセントが、酸味のキレを印象づけています。※アルコール成分は加熱・使用量を調整しております。

【4】クジャク明王像ガトー(レイヤードムースガトー)〔=国宝 ^{くじやくみょうおうざう} 孔雀明王像〕

鮮やかな色彩と祈りの象徴性をキューブに表現しました。最上部は孔雀明王像が中央の手にザクロを捧げ持つ姿からざくろ果汁のジュレを、続いて中層には抹茶クリームを重ね、ベースはサフランを忍ばせたアーモンドミルクのムースで仕上げています。パッションフルーツの果肉が軽やかな酸味と食感を添え、重層的な香りの余韻をお楽しみいただけます。

【5】秋と冬ガトー(甘酒と栗のパウンド)〔=国宝 ^{しゅうとうさんすいず} 秋冬山水図〕

江戸の町でも親しまれた冬の季節ならではの甘酒と、秋の味覚である栗を合わせたパウンドケーキです。甘酒を用いた生地をココアでマーブルに仕立て、トップに栗をあしらいました。やさしい甘みとしっとりとした口当たりで、季節の移ろいを感じていただけます。

【6】檜図ガトー(抹茶チョコカヌレ)〔=国宝 ^{ひのきずびょうぶ} 檜図屏風〕

檜とカヌレの表情の呼応から着想を得て、当ホテルで通常販売しているホテルメイドのカヌレを本プログラム用にキューブ型に焼き上げ、上面を抹茶とチョコレートでコーティングしました。『檜図屏風』の金地に映える檜の力強さを、抹茶の深い緑とショコラの艶やかなコントラストで表現。外はカリッと、中はもっちりとした食感と香ばしい余韻をお楽しみいただけます。

【7】粒餡ガトー(和風オペラ)〔=重要文化財 ^{さんだいてめおおたににおにじえどべえ} 三代目大谷鬼次の江戸兵衛〕

粒あんとアーモンドジョコンドを重ねた、三層仕立ての“和風オペラ”です。トップに金箔をあしらひ、ガナッシュでちょんまげを象って、作品『三代目大谷鬼次の江戸兵衛』の印象的な造形をオマージュしました。粒あんのやさしい甘みとアーモンドの香ばしさに、醤油シロップのほのかな塩味とビター感が重なるガトーです。

【8】八橋タンガトー(八つ橋入りチョコレートムース)やつはしまきえらでんすずりばこ [=国宝 八橋蒔絵螺鈿硯箱]

京都の銘菓、八つ橋とリンゴのタタンを忍ばせたチョコレートムースです。ほのかなニッキの香りがカカオの深みと調和し、なめらかな口当たりの中に軽やかな食感を添えます。意匠は『八橋蒔絵螺鈿硯箱』に着想を得て、橋のリズムと螺鈿のきらめきをキューブに表現しています。和と洋の調和を楽しめる逸品です。

ほうじ茶のホットモケル

香ばしいほうじ茶をベースに、スターアニスとクローブの穏やかなスパイス感、赤ぶどうジュースの果実味を重ねたノンアルコールのホットドリンクです。茶碗でご提供し、和の所作とともにゆったりとお楽しみいただけます。甘さを控え、後味はすっきりと仕上げ、カカオや柑橘、和素材(館・抹茶・味噌のニュアンス)まで、8種のキューブスイーツそれぞれの個性に寄り添います。

《アフタヌーン・エキシビション チャプター15『東博〜テイスト of アーカイブ〜』》

提 供 期 間	2025 年 12 月 1 日(月)～3 月 31 日(火) ※2026 年 1 月 1 日(元日)、1 月 12 日(月)を除く
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/jd3mo (1 日前の 21:00 までの予約が必要です)

《参考資料》

東京国立博物館について

1872 年に創立した日本で最も長い歴史をもつ博物館です。本館・平成館・東洋館・法隆寺宝物館・表慶館・黒田記念館の 6 館で構成され、約 12 万件の収蔵品のうち、国宝 89 件、重要文化財 653 件(2025 年 4 月現在)と質・量ともに日本を代表するコレクションを有しています。当館の収蔵品や寄託品で構成される「東博コレクション展(平常展)」では、常時 3,000 件を展示しています。

東京国立博物館 公式サイト: <https://www.tnm.jp/>



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。



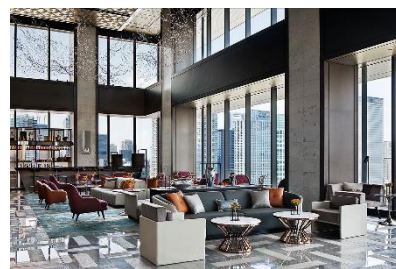
マスターキュリナリーアーティスト 養父直人(やぶ なおひと)

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チュアル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、50 以上の国と地域において絶好のロケーションを誇る 330 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。一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、<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