

《報道関係者各位》
ニュースリリース



2026年2月20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
**フレンチダイニング「シェフズ・シアター」のランチを刷新
新スタイル『トレトゥール・セミランチブッフェ』を4月1日(水)より開始**



東京の躍動感や波長と共に鳴り響き、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、2026年4月1日(水)より、新スタイルのセミランチブッフェ「トレトゥール・セミランチブッフェ」の提供を開始します。本ブッフェの導入に伴い、これまで提供してきたランチコースは3月31日(火)をもって終了し、4月1日(水)よりセミランチブッフェへと刷新します。

当ホテルは開業以来、16階フレンチダイニング「シェフズ・シアター」にて、“シェフの劇場”をコンセプトに、劇場とのコラボレーションや、シェフオリジナルのストーリー仕立てのメニューなどをランチ・ディナーのコース形式で提供してまいりました。今回、キュリナリーマイスター 饗元 香己とそのチームが手掛ける確かな味わいを、より自由に選べるランチスタイルとして、ランチ限定で、トレトゥール(Traiteur)の発想を取り入れた、メインをお選びいただけるセミブッフェスタイルでの提供を開始します。トレトゥール(Traiteur)とは、フランス語で「お惣菜屋」を意味し、肉屋やデリカテッセンなどが提供する、家庭的でありながらも華やかな持ち帰り料理のことです。フランスの肉屋(ブーシエリー)に併設される惣菜コーナーには、ローストや煮込み、テリーヌ、マリネ、キッシュなど、香りと旨みを湛えた料理が並びます。

この度、トレトゥールの「気取らないのに本格的」という魅力をメズム東京らしく磨き上げ、アミューズブッッシュとオードブルを常時約15種、パン3種、メインディッシュを約3種(からチョイス)、デセール約4種、ドリンク2種をご用意します。ブッフェ台はトレトゥールのショーケースをイメージし、彩り豊かなアミューズブッッシュをはじめ、シャルキュトリーやパテ・アン・クルート、またラクレットなどのライブステーションや、サラダにデセールまで、“見た目から美味しい”状態で揃えます。オードブルはその日の気分に合わせてお好きな量をお楽しみいただけます。メインディッシュは、魚料理に加え、ポークまたは国産牛などからお選びいただくスタイルで、出来立てをテーブルへお届けします。出来立てならではの香りと温度が、ブッフェの自由な楽しさにコース料理のような満足感を加え、お食事の充実度を一段と引き上げます。「美味しいものを、美味しい状態で味わってほしい」という想いを込め、一品ずつ丁寧に仕立てております。食後はデセールで締めくくり、約90分間、本場フレンチダイニングのビストロノミースタイルを心ゆくまでご堪能ください。

メニュー例(代表例)

シグネチャーコンソメスープ

<アミューズブッシュ>

●ホタルイカ、菜の花のタルティーヌ

●鴨のリエット最中

●生ハム、プラムのガレット

●鮭のレムラードソース

●パプリカ、カリフラワーのクリーム ほか

<オードブル>

●パテ・アン・クルート

●ムール貝のムクラード

●タルトオニオン

●アイスバインゼリー寄せ

●鮮魚のカルパッショ

●ビーツサラダ

●フェタチーズ、ケール、キヌアサラダ

●春キャベツ、プラリネのサラダ

●シャルキュトリー各種 ほか

<ライブステーション>

●三浦野菜を中心とした根菜のラクレット

<メインディッシュ> 下記より一つお選びください。

●本日の鮮魚ソテー香草風味

●やまゆりポークロースト

●国産牛ロースソテー +¥1,500

<パン>

●パン・ド・カンパニュ

●クグロフ

●フォカッチャ

<デセール>

●パリブレスト

●苺ムース、練乳クロテッドクリーム

●ガトーショコラ、ダージリンブリュレ

●平飼い卵のキャラメルプリン、または苺のショートケーキ ほか

<ドリンク>

スペシャルティコーヒー、または紅茶(2杯付き)

※仕入れ状況により内容は変更となる場合があります。

《トレトゥール・セミランチブッフェ概要》

提供スタート	2026年4月1日(水)より。メニュー内容は3か月に一度程度、変更を予定しています
営業時間	11:30~15:00 / 滞在可能時間: 90分間
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	セミランチブッフェ: お一人様 7,600円
ご予約	https://x.gd/Os2EJ

《参考資料》

キュリナリーマイスター 饗元 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・キュイジニエ・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

ピ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.I. 13:30)

ディナー: 17:00 ~ 22:00 (L.O. 21:00、コース料理 20:30)



【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、都内の宿泊施設として初めて国際的なエコラベル「グリーンキー」を取得、また同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(ぎよいこう)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 は会員の皆さん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

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