

2026年3月13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
芽吹きを季節を映す食材と香りが響き合うフレンチ
ディナープログラム「春薫るアンサンブル Spring Aroma Ensemble」
2026年4月1日(水)～6月30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](#)』(港区海岸1-10-30/総支配人 生沼 久)の16階 フレンチダイニング『[シェフズ・シアター](#)』では、春の香りをテーマにしたディナープログラム「春薫るアンサンブル-Spring Aroma Ensemble」を、2026年4月1日(水)から6月30日(火)までの期間限定でご提供します。

芽吹きを季節を映し出す旬の食材に、花や青葉、ハーブ、柑橘、燻香など、春ならではの香りを幾重にも重ねた本プログラムは、メズム東京のキュリナリーマイスター 隈元香己が手がける、この時季だけの特別な5品のディナープログラムです。アミューズには、シェフの“名刺代わり”ともいえる一杯として、芳醇なモリーユ茸の香りを閉じ込めたコンソメカップをご用意します。続いて、エルダーフラワーやアスパラガスの華やかな香りをまとわせた料理や、うるいの青々しくほろ苦い春のニュアンスを添えた一皿が、コースの幕開けを軽やかに彩ります。本ディナープログラムの大きな見どころとして登場するのが、キュリナリーマイスター隈元のシグネチャーディッシュであり、シーズンプログラムでは初登場となる前菜「サーモンのアスピック」です。繊細な旨みと美しい透明感を併せ持つこの一皿を、オードブルとしてお楽しみいただけるのも、本プログラムならではの魅力です。

そのほかにも、ハーブやレモングラスの爽やかな香り、桜を思わせるほのかな燻香をまとわせた鴨のロースト、そして薔薇と苺が優雅に響き合う華やかなデザートまで、コース全体を通して、春の情景を五感で巡るような体験をご堪能いただけます。味わいはもちろん、香りの移ろいまでも一皿ごとに感じていただける、まさに“春を纏う”ディナープログラムです。

春は、別れと門出が交差する節目の季節です。お祝いの席や、大切な方とのかけがえのないひとときにふさわしい、ビストロノミースタイルのフレンチとともに、心華やく春のひとときをお楽しみください。

ディナープログラム「春薫るアンサンブル Spring Aroma Ensemble」

■アミューズのストーリー：緑や春の芽吹きが鼻から抜ける香り



- ・シェフの名刺代わりの「コンソメスープ - モリーユ茸風味」
- ・「エルダーフラワーと魚介のマリネ」
- ・「アスパラタルト ホワイトアスパラガスのジェラート添え」

春の息吹を感じさせる香りを閉じ込めた、3 種のアミューズをご用意します。シェフの“名刺代わり”であるコンソメスープは、モリーユ茸の芳醇な香りをまとわせたコースの幕開けにふさわしい一杯です。続く「エルダーフラワーと魚介のマリネ」は、昆布と塩で締めた細魚に、うりや山菜を合わせて仕立てた繊細な一皿です。「アスパラタルト」は、シェブルチーズとホワイトアスパラガスのムースを重ねたタルトに、国産の甘いアスパラガスを牛乳で丁寧に煮詰めて作ったジェラートを添え、チーズのコクとアスパラガスの豊かな香りをお楽しみいただけます。

■前菜のストーリー：芽吹きの葉野菜から立ちのぼる青々しい香り

「サーモンのアスピック 春野菜と共に」



隈元シェフのシグネチャーディッシュ「サーモンのアスピック」に、みずみずしい春野菜を添えた前菜です。芽吹きの葉野菜がもたらす、青々しく清らかな香りと一緒にお楽しみください。トラウトサーモンを美しくゼリー寄せにしたこの一皿は、「第 64 回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」優勝時に生まれた、シェフを代表する逸品です。

■魚料理のストーリー：レモングラスが香り立つ、爽やかな春の一皿

「鮎魚女ソテー シトロネルソース」



海藻を纏わせた鮎魚女をロンデル型に成形し、低温でじっくりと火入れた一皿です。皿の下には、刻んだレモングラスやハーブを忍ばせ、水を入れると反応する温めたストーンを用いることで、爽やかな香りが立ちのぼる演出を加えました。そら豆や春野菜と、蛤や貝の旨みを引き出したソースが、鮎魚女の繊細な味わいを引き立てます。レモングラスの清々しい余韻をお楽しみください。

■肉料理のストーリー：桜の燻香に包まれる、春ならではの贅沢

「野田鴨のロースト 桜の芳香」



野田鴨の胸肉を桜の枝で燻し、桜の香りをやわらかく纏わせた一皿です。立ちのぼる燻香とともに供される演出も、この料理の魅力のひとつ。添えた桜の葉をぱりりと割ることで、さらに春らしい香りが広がります。鴨の出汁とブランデーを合わせた香り高いソースとともに、芳醇な味わいをご堪能ください。あわせて、マスタードとヘーゼルナッツをまぶした鴨ももコンフィもご用意し、異なる食感と味わいの重なりをご賞味いただけます。

■デザートストーリー：バラ園と苺が織りなす、芳醇で華やかな余韻

「苺とピスタチオのアンサンブル」



赤と緑のコントラストが美しい、華やかなデザートです。タルト生地は香ばしく焼き上げ、ピスタチオクリームと白バラ香るフロマージュブランを重ねました。トップには、苺を模した愛らしいムースをあしらひ、春の庭園を思わせる一皿に仕上げています。パルフェ仕立ての白バラのフロマージュブランは、バラの香りが強すぎることなく、口の中でふんわりと上品に広がる味わいが特長です。

〈春のディナープログラム概要〉

提供期間	2026年4月1日(水)～6月30日(火)
提供時間	ディナープログラム「春薫るアンサンブル Spring Aroma Ensemble」(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	ディナープログラム: 15,800円
ご予約	ディナー: https://x.gd/WzKZH

《参考資料》

キュリナーマスター 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 キュリナーマスター(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「トロフェー・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き空間で、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)



レストラン「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 (ウォーターズ竹芝)」に開業しました。壮麗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交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)、小林、大塚

メール: mesm-pr@kyodo-pr.co.jp

電話: 070-4303-7322(田中)、070-4303-7400(小林)、070-2675-9165(大塚)