

2026年5月8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 国立西洋美術館とのコラボレーション
レンブラントの「光と影」を味わう

“TOKYO WAVES”アフタヌーン・エキシビション チャプター17

『レンブラントー光のオランダ紀行ー』

2026年6月1日(月)～9月30日(水)の期間限定で提供



レンブラント・ハルメスゾーン・ファン・レイン 《百グルデン版画》1648年頃
エッチング、ドライポイント、ヒュラン／和紙
国立西洋美術館

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、国立西洋美術館とのコラボレーション第二弾となるアフタヌーン・エキシビション チャプター17『レンブラントー光のオランダ紀行ー』を、2026年6月1日(月)から9月30日(水)までの4か月間限定で、16階バー＆ラウンジ「[ウイスク](#)」にて提供します。

本アフタヌーン・エキシビションでは、17世紀のオランダを代表する画家・版画家であるレンブラント・ファン・レイン(以下、レンブラント)をテーマに、その半生と、作品を象徴する「光と影」の世界観をスイーツとセイボリーで表現します。華やかできらびやかな印象を持つ一般的なアフタヌーンティーとは一線を画し、モノクロームの美しさや陰影の奥行きを、味覚とビジュアルの双方から楽しめるよう、メズム東京ならではの「五感で楽しむ」アート体験に仕上げています。

今回は、オランダの食文化からも着想を得て、日本ではなかなか味わうことのできない「ポッフエルチェ(ミニパンケーキのようなオランダの伝統的な菓子)」をはじめ、酢漬けニシンを使ったサンドイッチ、トンブース、クロケット、アップルタルトなど、オランダならではの伝統的な味わいをメズム東京らしく再構築した前菜メニューをご用意しました。またメインスイーツとペアリングドリンクでは、レンブラント作品に見られる深い陰影や光の余韻を表現し、銅版に腐食技法で線を刻む版画技法である「エッチング」の要素も取り入れ、彫刻的な造形美を感じさせるスイーツに仕立てました。カカオソースの黒とパンナコッタの白を組み合わせ、光と影が織りなす印象的な世界観を表現しています。視覚と味覚を通じて、レンブラントの芸術世界を多角的にお楽しみいただけます。

なお、国立西洋美術館では、2026年7月7日(火)から9月23日(水・祝)まで、企画展「[版画家レンブラント 挑戦、継承、インパクト](#)」が開催されます。アフタヌーン・エキシビションの前後にはぜひ美術館にも足を運び、ホテルとミュージアムをめぐりながら、レンブラントの作品世界をより深く味わう夏のひとつときをお楽しみください。

《前菜(8種のスイーツ&セイボリー)》

【1】ポッフェルチェ[着想:1606年 オランダ・ライデンで生まれる]

1606年、オランダ・ライデンの製粉業を営む家に生まれたレンブラント。その背景にちなみ、小麦粉とそば粉を使った伝統的な焼き菓子「ポッフェルチェ」をご用意しました。ふんわりと焼き上げた生地にフレッシュクリームを添え、素朴でやさしい味わいに仕上げています。



【2】ニシン・サンド[着想:14世紀に確立されたオランダのニシン文化]

レンブラントが生まれ、画家として歩み始めた街ライデンに思いを寄せ、オランダの食文化を支えてきたニシンに着想を得た一品です。甘酢ニシンをレモン、ザワークラウト、マスタードとともにパン・ド・カンパーニュでサンドし、爽やかな酸味と奥行きのある味わいに仕上げました。

【3】トンプース[着想:アムステルダムへのパストリー職人により考案]

1631/32年、レンブラントが新たな活躍の場を求めてアムステルダムへ移った時代の風景を想いおこし、オランダやベルギーで親しまれる定番ケーキのひとつである「トンプース」から着想を得ました。特徴的なピンク色をパイ生地に取り入れ、通常のカスタードをなめらかなアイスクリームに置き換えた、軽やかな一品です。

【4】ヘフルデ・クーク[着想:1634年の結婚と、豊かな市民文化を想起]

1634年、レンブラントは裕福な名家出身のサスキアと結婚し、人生の華やかな節目を迎えました。本品は、当時高価だったアーモンドを使ったオランダの伝統的なクッキーです。素朴ながらサクサクとした食感と、しっとりと広がるアーモンドの風味が後を引く味わいです。

【5】オランダ風クロケット[着想:1642年代表作《夜警》完成]

オランダで広く親しまれているクロケットを、レンブラント作品の色彩に呼応する一品としてアレンジしました。ベシヤメルソースをベースにした具材を閉じ込め、イカ墨を加えた自家製の黒いパン粉をまわして揚げ焼きにしました。作品に描かれた赤の印象を想起させるパプリカソースと共に召し上がりください。

【6】フラー[着想:1656年はレンブラントの暮らし・日常を想起させる年]

オランダで日常的に親しまれている、伝統的で素朴なデザート「フラー」。カスタードクリームをより軽やかにしたような、なめらかでやさしい口当たりが特徴です。現地ではスーパーマーケットでも広く販売される身近な味わいを、アート体験の中に加えることで、オランダの雰囲気をお伝えしています。

【7】チーズチップス[着想:1656年の破産宣告を機に素朴な食文化へ]

オランダを代表するチーズ文化を感じていただけるよう、ゴーダチーズを焼き上げチーズチップスにしました。香ばしく焼いたプレーンのゴーダチーズ、黒コショウ風味、ケイジャンスパイス風味の3種の味わいをご用意。フラーなどと一緒に召し上がりいただくことで、甘みと塩味、素朴さと香ばしさをお楽しみいただけます。

【8】アップルタルト[着想:1669年レンブラントの生涯の終章]

1669年、レンブラントは晩年を過ごしたアムステルダムで生涯を閉じました。その人生の終章と、街に残る静かな余韻に思いを寄せ、オランダで長く親しまれてきたアップルタルトをご用意。りんごとレーズンをぎっしりと詰め、果実のやさしい甘みとタルト生地の香ばしさが重なる、家庭的で温かな味わいに仕上げています。

ライデンの風ーノンアルコール・ピアモクテル

レンブラントが生まれた街ライデンを吹き抜ける風をイメージし、オランダのビール文化に着想を得たペアリングモクテルです。ノンアルコールビールをベースに、軽やかな苦味と爽やかな余韻を引き出し、前菜の味わいをすっきりと引き立てます。



《メイン(スイーツ)》

後光のパンナコッタ

レンブラントの《百グルデン版画》に着想を得たメインデザートです。ホイップクリームを入れたシュークリームをチョコレートでコーティングした、黒いポッシュボールとカカオクランブルで版画の深い影を、バニラパンナコッタで差し込む光を表現。ラズベリーカスタードの酸味を添え、カカオの奥行きと軽やかな口どけをお楽しみいただけます。



漆黒のエスプレッソ

《百グルデン版画》の深い陰影に着想を得て、エスプレッソに竹炭パウダーを合わせた漆黒のモクテルです。香ばしい苦味と奥行きのある味わいが、カカオやパンナコッタの余韻を引き立てます。

《アフタヌーン・エキシビション チャプター17 『レンブラントー光のオランダ紀行ー』》

提供期間	2026年6月1日(月)～9月30日(水)
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%
ご予約	https://x.gd/OUK0S (1日前の21:00までの予約が必要です)

《参考資料》

レンブラント・ファン・レイン(Rembrandt van Rijn)について

1606年にオランダのライデンの裕福な製粉業者の家に生まれ、肖像画や歴史画を中心に活躍しました。とくに「光と影(キアロスクーロ)」を巧みに操る表現で知られ、人物の内面や感情を深く描き出す作風が特徴です。代表作には《夜警》や数多くの自画像があり、生涯を通じて人間の表情や人間のドラマを描き続けました。芸術的には、光を用いてドラマ性を生み出す技法と、人間のリアルな姿を描く洞察力によって、西洋美術史に大きな影響を与えた画家の一人です。

展覧会名: 版画家レンブラント 挑戦、継承、インパクト

会期: 2026年7月7日[火]～9月23日[水・祝]

会場: 国立西洋美術館 企画展示室

【開催趣旨】オランダ、アムステルダムを中心に位置するレンブラント・ハウス美術館は、レンブラントが1639年から1658年にかけて実際に暮らした家を利用した、世界で唯一のレンブラント専門の美術館です。レンブラントによるエッチング(腐蝕銅版画)の世界有数のコレクションを中心に、同じく素描作品、さらに彼と関連の深い、あるいは、その強い影響を受けた芸術家たちの作品を収蔵しています。一方、国立西洋美術館でも、レンブラントのエッチングを重点的な収集の対象としており、《病人たちを癒すキリスト》や《三本の木》など代表作を含む、20点余の作品を所蔵しています。今回の展覧会は、この2つのコレクションを組み合わせ、国内の美術館、大学図書館および海外の個人コレクターから拝借した作品や書籍も加えて、レンブラントのエッチングと、それが同時代および続く時代に与えた影響を見ていく企画です。

国立西洋美術館について

国立西洋美術館はフランス政府から寄贈返還された松方コレクション(印象派の絵画およびロダンの彫刻を中心とするフランス美術コレクション)を基礎に、西洋美術に関する作品を広く公衆の観覧に供する機関として、1959(昭和34)年4月に発足しました。以来、広く西洋美術全般を対象とする唯一の国立美術館として、展覧事業を中心に、西洋美術に関する作品および資料の収集、調査研究、保存修復、教育普及、出版物の刊行等を行っています。



© 国立西洋美術館

国立西洋美術館 公式サイト: <https://www.nmwa.go.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。



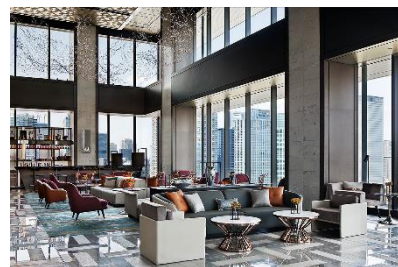
マスターキュリナリーアーティスト 養父直人 (やぶ なおひと)

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様をお迎える、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 ボンヴョイ)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