

2026年5月29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
夏の南フランスをテーマにした美食のフレンチを提供
トレットール・セミランチbuffet & ディナープログラム
「南仏の夏、地中海の余韻 - Delicacies of the French Riviera -」
2026年7月1日(水)～9月30日(水)の期間限定で提供



イメージ:トレットール・セミランチbuffet

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、2026年7月1日(水)から9月30日(水)までの期間、南フランスをテーマにした夏季限定「南仏の夏、地中海の余韻 - Delicacies of the French Riviera -」をセミランチbuffet、またはディナープログラムとして提供します。

メズム東京の「シェフズ・シアター」にて現在提供している、フランスのお惣菜を丁寧に仕立てた「トレットール・セミランチbuffet」と、5品で構成するディナープログラムは、7月からの3か月間、プロヴァンスやコート・ダジュール地方をはじめとする南フランスの豊かな食文化に着想を得たメニューとなります。温暖な気候と美しい地中海、色鮮やかな街並み、そしてアートや文化が息づく南フランスは、世界中の旅人を魅了してきた地域です。プロヴァンスやコート・ダジュールには多くの芸術家が滞在し、数々の名作を生み出してきました。また、地中海で育まれた新鮮な魚介、オリーブオイル、香り高いハーブ、みずみずしい夏野菜をふんだんに使った料理は、この土地ならではの開放感と豊かな味わいを感じさせます。

今回は、そんな南フランスの魅力をテーマに、キュリナー・マイスター限元の感性で仕立てた、夏ならではのランチとディナープログラムをお届けします。ランチでは、南フランスで親しまれている惣菜料理を「トレットール・セミランチbuffet」としてご用意します。アミューズブッシュには、「穴子のフリット」や「真蛸と茄子のベリーヌ仕立て」を、オードブルには、アンチョビとオリーブの旨みが重なるピザのような郷土料理「ピサラディエール」や、「烏賊サラダプロヴァンス風」など、夏野菜やオリーブオイルを使った彩り豊かな料理がbuffet台を華やかに彩ります。アミューズブッシュと前菜は約15種、パン3種、デザート5種に加えて、メインディッシュは「鮮魚のソテー アロマティックソース」「南フランス風牛肉のドーブ」「国産牛ロースソテー」の3種からお選びいただけます。ディナーでは、南フランスの郷土料理を「シェフズ・シアター」らしく再構築し、5品コースとして展開します。甘海老、鮪、鮑などの海の幸を取り入れ、和の要素を織り交ぜたアミューズブッシュから始まり、前菜には、スズキのカルパッチョをアレンジした「鱸のプロヴァンス風庭園」を。華やかな見た目と、柑橘のフレッシュなソースが爽やかな余韻を演出します。魚料理ではサフランのニュアンスを、肉料理では南フランス特有のハーブの豊かな風味を重ね、メインディッシュでも南フランスらしい味わいを表現。デザートには、白いモンブランを思わせる美しい佇まいに、レモンの爽やかさを感じられるメレンゲのデザートをご用意します。

夏の南フランスに想いを馳せながら、ランチでは軽やかに、ディナーはゆったりと。キュリナー・マイスター限元が手掛ける、王道のフレンチをビストロノミースタイルで心ゆくまでご堪能ください。

シグネチャーコンソメスープ

<アミューズブッシュ>

- マスカット、豚肉のタルティーヌ
- 穴子フリット
- 生ハム、プラムのガレット
- とうもろこしのクレームコンソメジュレ添え
- 真蛸と茄子のベリーヌ仕立て ほか

<オードブル>

- ピサラディエール
- ムール貝のムクラード
- タルトオニオン
- パテ・アン・クルート
- 魚介のパテ・アン・クルート
- 夏野菜と若鶏のゼリー寄せ
- 鮮魚のカルパッチョ
- 烏賊サラダプロヴァンス風
- フェタチーズ、オレンジ、クルミのサラダ
- サラダニソワーズ ほか

<ライブステーション>

- 季節野菜のラクレット

<メインディッシュ> 下記より一つお選びください。

- 鮮魚のソテー アロマティックソース
- 南フランス風牛肉のドーブ
- 国産牛ロースソテー +¥1,500

<パン>

- パン・ド・カンパーニュ
- クグロフ
- フォカッチャ

<デザート>

- マンゴープリン
 - 苺ムース
 - 苺のショートケーキ
- トロペジエンヌ | ココナッツショコラレモンタルト | バジルババロアグレープフルーツジュレ より2品

<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。

「南仏の夏、地中海の余韻 - Delicacies of the French Riviera -」

2026年7月～9月 デイナープログラム



イメージ:ディナープログラム

■アミューズブッシュ:「甘海老のマリネ 白ワイン風味」「鮎のアンショワイヤード 蓼のアクセント」「鮪のタルタル 香草とわさびクリーム」「鮎の海藻バター焼き 白板昆布の旨みを添えて」



地中海を想わせる甘海老や鮪、鮎、そして日本の夏を感じさせる鮎など、和のニュアンスを織り交ぜたアミューズブッシュに仕上げました。一口ごとに、海の旨み、爽やかな酸味、わさびの余韻、昆布の奥深い旨みが重なり合い、これから始まるコースへの期待感を高めます。南フランスの開放感と、日本ならではの繊細な味わいが響き合う、独創性あふれるプロローグです。

■前菜:「鱸のプロヴァンス風庭園」



プロヴァンスの庭園を思わせる、彩り豊かな前菜です。スズキのカルパッチョをベースに、モッツアレラを合わせ、ぶどうジュースを用いた柑橘香るソースで爽やかに仕上げました。華やかな見た目と、魚の繊細な旨み、モッツアレラのまるやかさ、果実味のあるソースの酸味が調和する、見た目にも味わいにもバランスの取れた一皿です。

■魚料理:「鮮魚のソテー サフラン風味」



ふっくらと焼き上げた鮮魚に、パプリカとムール貝の旨みを重ねた、ブイヤベース仕立てのソースを合わせました。サフランが香るオレンジ色のソースは、地中海に沈む夕陽を思わせる鮮やかな佇まいに。ズッキーニのピューレやシーアスパラガスなど、彩り豊かな野菜を添え、南フランスの海辺を感じる一皿に仕上げました。

■肉料理:「国産牛南仏ハーブロースト岩塩包み」



ローズマリー、タイム、セージなどを合わせた、隈元シェフオリジナルのエルブ・ド・プロヴァンスをまとわせた岩塩で、国産牛を包み込み、じっくりと火入れしました。岩塩で包むことで旨みを閉じ込め、しっとりとしたジューシーな仕上がりに。ハーブの豊かな香りをまとったローストに、夏野菜のファルシを添えた、満足感あふれるメインディッシュです。

■デザート:「レモンのヴァシュラン・グラッセ」



コート・ダジュールを代表する果実のひとつでもあるレモンを主役に、レモンとオリーブソースのまろやかなコクを重ねた南フランスらしいデザートです。軽やかなレモンメレンゲで食感を添え、ミントとパステイスのリキュールを効かせたムースが、爽やかな酸味と奥行きのある味わいを演出します。レモンの清々しさとオリーブオイルの豊かな風味が調和する、夏の余韻を感じる一皿です。

《南仏の夏、地中海の余韻 - Delicacies of the French Riviera -》トレットール・セミランチbuffet&ディナープログラム概要》

提供期間	2026年7月1日(水)～9月30日(水)
提供時間・料金	▼トレットール・セミランチbuffet: お一人様 7,600円 11:30～15:00(最終入店は13時30分までとなります。) ▼ディナープログラム(5品コース): お一人様 15,800円 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」
ご予約	ランチ: https://x.gd/jeGz4Z デイナー: https://x.gd/HuF8A

《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

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、55 以上の国と地域において絶好のロケーションを誇る 365 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)