

2026 年 8 月 28 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、東京国立博物館とコラボレーション第二弾
東洋館と色彩美を 8 つの球体に。色と味わいで巡るアジアの旅
“TOKYO WAVES”アフタヌーン・エキシビション チャプター18
『東博～カラフルアジア～』

2026 年 10 月 1 日(木)～2027 年 1 月 31 日(日)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 春名 桂)は、[東京国立博物館](#)(台東区上野公園13-9／館長 藤原 誠)第二弾コラボレーションとして、特別アフタヌーンティープログラム「東博～カラフルアジア～」を、ホテル16階 バー＆ラウンジ「[Whisk\(ウイスク\)](#)」にて、2026年10月1日(木)から2027年1月31日(日)までの期間限定で提供します。

本プログラムは、東京国立博物館での“来館体験”そのものを料理で表現した 2025 年の初コラボレーションから約 1 年を経て実現する第二弾で、今回は、東京国立博物館の東洋館にて 2026 年 9 月 15 日(火)から 11 月 8 日(日)まで開催される秋の恒例企画「博物館でアジアの旅 カラフルアジア」に登場する作品に注目します。その鮮やかな色彩や素材、作品に息づく文化的背景から着想を得て、メズム東京ならではの感性でスイーツ&セイボリーへと昇華しました。最初に登場する前菜(セイボリー)では、1968 年に開館した東洋館の外観を表現。建築家・谷口吉郎氏が手掛けたモダニズム建築の端正な佇まいを、二層構造のプレートとムースで描き出します。さらに、開館当時の昭和モダンや喫茶文化の趣を感じさせる味わいを取り入れながら、上野の森の緑を思わせる要素をペアリングモクテルに重ね、建築と自然が調和する東洋館の風景を一皿に仕立てました。続くメインプレートでは、瑠璃(めのう)や翡翠(ひすい)、ガラス、テキスタイルなど、「カラフルアジア」に登場する多彩な素材や展示作品をオマージュした色彩を表現。一つひとつを美しい球体に仕立てることで、それぞれの色が持つ透明感や艶、奥行きを際立たせました。鮮やかな見た目の美しさだけでなく、素材の組み合わせや食感、味わいの変化にもこだわり、目で見て、味わいながら多彩な美意識に触れることのできる構成です。

東京国立博物館の東洋館に息づく作品たちの美、昭和モダンの面影、そして建築と自然の調和を一つのストーリーとして紡ぎ上げました。館内を巡るように、作品ごとの豊かな色彩と味わいが響き合うカラフルな世界をどうぞお楽しみください。

《前菜(セイボリー & モクテル)》

茄子と黒ゴマムース～東洋館～

東洋館の建築美をイメージした前菜です。グレーに焼き上げたパンに、屋根や外観の色味を茄子と黒ゴマのムースで模し、とんぶりで食感にアクセントを。さっぱりとした出汁のジュレを添え、和の素材と本格フレンチの技法が織りなす、見た目と味わいのギャップをお楽しみください。



モッツアレラメロンソーダ

東洋館が開館した 1968 年の喫茶文化をイメージしたモクテルです。クリアトマトをベースに、リンゴとメロンの爽やかな酸味を重ね、モッツアレラのエスプーマでまろやかさを添えました。どこか懐かしくも新しい、喫茶文化を現代的に表現した一杯です。



《メイン(8 種のセイボリー・スイーツ & モクテル)》



【1】ナシゴレン・マフィン[=(赤)作品:カイン・リマール(肩衣) ^{あかじひし}赤地菱ペイズリー花文様^{はなもんよう}]

インドネシアのスマトラ島で、女性が儀礼の際に身に着ける伝統的なショール「カイン・リマール」の作品。メイン 8 種の中で唯一のセイボリーには、その国の代表的な炒飯「ナシゴレン」をマフィンに。米粉の生地にミンチを加え、スパイシーで奥行きのある味わいに仕上げました。

【2】はちみつレモンムース[=(青緑)作品:ヒヒ像]

古代エジプトのヒヒは、知恵や学問を司るトト神の化身や使いとして崇拝された崇高な存在。神への供物としても用いられた蜂蜜を取り入れ、ヒヒ像の艶やかな質感と色合いをムースで表現しました。中には蜂蜜レモンのムースを忍ばせ、爽やかな味わいに仕上げています。

【3】杏仁アイスクリーム[=(乳白色)作品: ^{はくぎよくし しじんぶつがたこうろ}白玉獅子人物形香炉]

8 種の中で唯一のアイスアイテム。中国・清時代(18 世紀)の白玉獅子人物形香炉をモチーフに、古くから生薬や薬膳に用いられてきた杏仁を取り入れ、独特の風味を楽しめる冷たいスイーツに仕上げました。溶けやすいため、最初にお召し上がりいただくのがおすすめです。

【4】桃と白茶のバンドジェーヌ[=(ピンク)作品: ^{ぎょうしよかくぶつへんじく}行書格物簾軸]

中国の作品にちなみ、六大茶類のひとつ「白茶」を使用した焼き菓子です。中国で不老長寿の象徴とされる桃をイメージしたピンクの色合いとともに、白茶の香りを楽しめるマフィンに仕上げました。

【5】胡桃入りチーズケーキ[=(黒)作品: ^{らんていずかん けんりやうぼん}蘭亭図巻(乾隆本)]

胡桃の一大生産国である中国にちなみ、キャラメリゼした胡桃を取り入れました。チーズケーキを、チーズを練り込んだ塩味のある黒いクランブルで包み、胡桃の香ばしさと食感をアクセントにしています。

【6】マンゴープリン[=(黄)作品: ^{へい}黄ガラス瓶]

鮮やかな黄色が印象的な黄ガラス瓶を、その色合いごとマンゴープリンで表現。中国南部で広く栽培されるマンゴーをイメージし、センターにはココナツミルクを入れて、まろやかで南国らしい味わいに仕上げています。

【7】ジャスミンジュレ[=(緑×透明)作品: ^{ひすいけん}翡翠硯]

ジャスミン茶は、紀元前後にシルクロードなどを通じて中国へ伝わったとされ、今も広く親しまれるお茶です。その爽やかな香りに、翡翠硯を思わせるみずみずしい透明感を重ね、さっぱりとしたジュレに仕上げました。

【8】ザクロムース[=(深紅)作品: ^{めのおざくろ}瑪瑙石榴]

ザクロをかたどった瑪瑙石榴をモチーフにしたムース。中央にはヨーグルトムースとラズベリーを入れ、ザクロの甘酸っぱさと、果実を思わせる瑞々しい見た目や食感もお楽しみいただけます。



パレットモクテル

爽やかな梅スパークリングをベースに、3 色のシロップを組み合わせて、お好みの味合いにアレンジして楽しむモクテルです。黄色はパッションフルーツ、青はブルーキュラソー、赤はザクロ。色を重ねることで変化する華やかな見た目とともに、自分だけの味わいをお楽しみいただけます。

《アフタヌーン・エキシビション チャプター18『東博〜カラフルアジア〜』》

提 供 期 間	2026 年 10 月 1 日(木)～2027 年 1 月 31 日(日) ※2026 年 12 月 31 日(木)、2027 年 1 月 1 日(元日)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%
ご 予 約	https://x.gd/mnfBo (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 90 件、重要文化財 652 件(2026 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。また、東洋館は、中国、朝鮮半島、インド、西アジア、エジプトなどアジア各地の東洋古美術や工芸品を専門に展示する施設で、建築家・谷口吉郎の設計により 1968 年に開館し、スキップフロア構造やモダニズム外観が特徴です。



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。



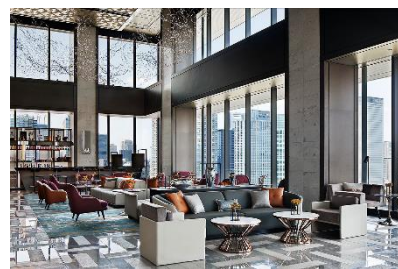
マスターキュリナリーアーティスト 養父直人(やぶ なおひと)

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、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)、小林、大塚

メール: mesm-pr@kyodo-pr.co.jp