

メズム東京、“シェフの劇場”を名に持つレストランで
バレエ『くるみ割り人形』を全 5 皿に
新国立劇場コラボ第三弾のディナープログラムを、
2026 年 10 月 1 日 (木)～2027 年 1 月 31 日 (日)の期間限定で提供



©Takashi Shikama

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 春名 桂)は、オペラ、バレエ、ダンス、演劇という現代舞台芸術のための日本唯一の国立劇場、[新国立劇場](#)(公益財団法人新国立劇場運営財団/渋谷区本町 1-1-1/理事長 銭谷 眞美)とのコラボレーション企画第三弾、五感で楽しむコラボレーションディナープログラム『くるみ割り人形』を 2026 年 10 月 1 日 (木)から 2027 年 1 月 31 日 (日)まで、16 階フレンチダイニング『[シェフズ・シアター](#)』で期間限定提供します。

本プログラムは、2026 年 12 月から翌 1 月にかけて新国立劇場で上演される新国立劇場バレエ団『くるみ割り人形』の上演を記念した、夢ときらめきに満ちた物語の世界を一皿ずつ味わう、特別なディナープログラムです。メズム東京ではこれまで、2024 年 12 月のオペラ『魔笛』、2025 年 10 月のバレエ『シンデレラ』と、様々な舞台作品とコラボレーションしてきました。今回のテーマである、バレエ『くるみ割り人形』は、世界中で愛され続ける冬の名作で、クリスマス・イヴの華やかなパーティー、くるみ割り人形とネズミたちの戦い、きらめく雪の国、そして色とりどりのスイーツに囲まれたお菓子の国——。物語を彩る印象的な 5 つのシーンを切り取り、まるで一皿ごとに舞台の幕が開いていくような、ストーリー仕立てのフレンチコースをお届けします。

愛らしい登場人物や心躍る色彩、繊細な装飾、そして遊び心あふれるフォルム。バレエの舞台が持つファンタジーでロマンティックな世界観を、メズム東京のキュリナリーマイスター(総料理長)、[隈元 香己](#)率いるシェフチームの感性と技で再現しました。『くるみ割り人形』ならではの愛らしさと幻想美を五感で楽しむ、心ときめく冬のダイニング体験をお楽しみください。

バレエ『くるみ割り人形』ディナープログラム

【アミューズブッシュ】 テーマ: 夢の幕開け



レバーパテ、ほおずきと生ハムのブッシュ、鮭のレムラードソース、馬肉のタルティーン、真鯛のマリネの 5 種を、一口サイズのアミューズに仕立て、クリスマスツリーを彩るオーナメントを思わせる華やかなひと皿に仕上げました。鮭にはワサビ風味のレムラードソースを合わせ、真鯛には昆布出汁のシートを纏わせることで、それぞれの旨みを引き立てています。プレートには小松菜のパウダーを散らし、ツリーの緑を表現。下から上へと順に味わうことで、これから幕を開ける夢の物語へと誘います。

【前菜】 テーマ: 真夜中の戦い



海老のタルタル カリフラワーームスと紫野菜の菜園仕立て

おもちゃの兵隊と、ねずみの女王率いる軍団が真夜中に激しくぶつかり合う場面を、一枚のプレートに表現しました。赤と白の色彩でおもちゃの兵隊を、紫の野菜でねずみの女王とその軍団をイメージしています。カリフラワーのムースには車海老のタルタルとクリアマトのゼリーを重ね、トップにはピーズのチュイルを添えて。紫野菜はサラダ仕立てにし、フロマージュブランとエシャロットを包んだ大根のラビオリを合わせました。鮮やかな色彩と多彩な味わいが交差する、戦いの躍動感を感じさせる一皿です。

【メイン(魚料理)】 テーマ: 雪の国のワルツ



鮮魚のソテー百合根添えクリスタルソース

幻想的な「雪の国」を、白を基調とした繊細な一皿に表現しました。ふっくらとソテーした白身魚に、なめらかな百合根のピューレと百合根を重ね、海老の旨みを凝縮した濃厚なクリスタルソースを合わせています。お米をベースにしたペーストは雪の結晶をかたどり、根セロリと白人参を添えて、静かに広がる雪景色を演出。やわらかな白の色彩の中に、素材の旨みとソースの奥深い味わいが広がる一皿です。

【メイン(肉料理)】 テーマ: お菓子の国の祝宴



鴨のロースト季節野菜と赤ワインソース

華やかな「お菓子の国」の祝宴をイメージした、遊び心あふれる一皿です。香ばしく焼き上げた鴨に、コク深いフォンデュオーと赤ワインのソースを合わせ、茸のソテーやブラックベリー、ピーズとその泡を彩り豊かに添えました。さらに、茸の風味をまとわせたキャンディーケーキや、クロワッサンを思わせる揚げポテト、ポップコーンをあしらひ、見た目にも心躍る華やかなメインディッシュに仕上げています。

【デザート】 テーマ: 夢から覚める朝



キャラメルと胡桃のムース マンゴーとパッションフルーツのジュレ

物語の主人公「くるみ割り人形」を繊細にかたどった、遊び心あふれるデザートです。キャラメルと胡桃のムースに、マンゴームースとパッションフルーツのジュレを組み合わせ、サクッとしたシュクレ生地を重ねました。ハーブとナパージュの鮮やかなグリーンソースも、味わいと見た目のアクセントに。ほのかにお酒を効かせたシャンティを添え、甘さの中にも爽やかな余韻を感じる、大人かわいい一皿で締めくくります。夢から覚める朝のような、物語の余韻とともに楽しみください。

《バレエ『くるみ割り人形』ディナープログラム概要》

提供期間	2026 年 10 月 1 日(木)～2027 年 1 月 31 日(日)
提供時間	ディナー 17:00～22:00(L.O.20:30)
提供場所	メヅム東京 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: おひとり様 15,800 円 ※2026 年 12 月 24 日(木)～26 日(土)はフェスティブ期間として特別な食材を使用したコースのみとなります。おひとり様 26,000 円 ※上記料金には消費税、15%のサービス料が含まれています。
ご予約	ディナープログラム https://x.gd/MFbMi

新国立劇場バレエ団『くるみ割り人形』公演情報

公演日程：2026年12月18日(金)～2027年1月3日(日)

全18回公演 新国立劇場 オペラパレス

予定上演時間：約2時間10分(休憩含む)

ウェブサイト：<https://www.nntt.jac.go.jp/ballet/nutcracker/>

参考資料

【新国立劇場について】

新国立劇場(東京都渋谷区)は、オペラ、バレエ、ダンス、演劇など現代舞台芸術のための国立劇場として、1997年10月に開場いたしました。2027年には開場30周年という大きな節目を迎えます。年間およそ30作品、約250公演を主催し、20万人以上の来場者を迎える、日本を代表する劇場です。現在、オペラに大野和士、バレエ・ダンスに吉田都、演劇に上村聡史を芸術監督として擁し、質の高い公演を上演することで、現代舞台芸術の発展に寄与しています。また、当劇場は現代舞台芸術の企画・制作・上演にとどまらず、芸術家の育成や研修、関連資料の収集・活用、民間芸術団体への劇場施設の提供など、幅広い活動を展開しています。さらに、新宿駅から一駅の初台駅直結という優れた立地に位置し、多くの方々にとってアクセスしやすい環境を整えております。今後の公演情報、劇場情報は www.nntt.jac.go.jp をご覧ください。公式 SNS では稽古の様子などもお届けしています。

【新国立劇場バレエ団について】

新国立劇場バレエ団は、1997年の新国立劇場開場とともに発足いたしました。クラシック・バレエの名作からコンテンポラリー作品まで幅広いレパートリーを持ち、現在は、英国で長年プリンシパル・ダンサーとして活躍してきた吉田都芸術監督のリーダーシップのもと、国内外から高い評価を得る公演を上演しています。世界的に活躍する振付家への委嘱作品の制作など国際的な視野を持って活動しており、2025年7月には英国ロイヤルオペラハウスで『ジゼル』を上演し、主要メディアから好評を博しました。さらに、英国公演が評価され英国舞踊批評家協会賞の最優秀カンパニー賞を受賞しました。最新の公演情報は、新国立劇場ウェブサイト(www.nntt.jac.go.jp)や公式 SNS でご覧いただけます。

【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室のモダンラグジュアリーホテルです。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(ウオーターズ竹芝)」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会える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。ひと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