

2026 年 9 月 10 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
フランス北西部の秋を味わうトレトゥール・セミランチbuffe
「北西フランス、秋のテーブル - Autumn Table of Northwest France -」
2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)の期間限定で提供



トレトゥール・セミランチbuffe(※イメージ)

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)の16階フレンチダイニング「[シェフズ・シアター](#)」では、2026年10月1日(木)から11月30日(月)までの秋季限定で、フランス北西部のブルターニュやノルマンディー地方の食文化に着想を得た、トレトゥール・セミランチbuffe「北西フランス、秋のテーブル - Autumn Table of Northwest France -」を提供します。同「トレトゥール・セミランチbuffe」は、フランスで親しまれている惣菜「トレトゥール」をベースに、メズム東京のキュリナリーマイスター [隈元 香己](#)が、季節ごとのテーマに合わせ、独自の感性で構築するランチプログラムです。

この秋は、ブルターニュやノルマンディーを中心とするフランス北西部をテーマに展開します。豊かな海に面した土地ならではの新鮮な魚介類をはじめ、芳醇なバターやチーズなどの乳製品、そしてそば粉やりんごといった、この地域で古くから親しまれてきた郷土食材のエッセンスを取り入れました。「シェフズ・シアター」ならではの、本格派フレンチの惣菜(トレトゥール)を自由に選べるセミランチbuffeスタイルにてお届けします。

buffe台には、ホテルのキッチンで丁寧に作り上げたアミューズブッシュや前菜などが約15種並びます。ブルターニュ地方の伝統的な焼き菓子のファーブルトンを使った「**ファーブルトン生ハム添え**」は、もちっとした食感を生かしながら生ハムを添え、甘味と塩味のコントラストを楽しむアイテムです。また、ブルターニュを代表するそば粉のガレットから着想を得た「**蕎麦粉のミルクレープ**」は、香ばしく焼き上げたそば粉のクレープに爽やかな酸味のフロマージュブランを重ね、サーモンを添えて新たな感覚のアミューズブッシュに仕上げています。さらに、フランスの海岸地方で親しまれてきた「**ムール貝マリニエール**」は、ムール貝を白ワインやエシャロット、バター、香草とともに蒸し煮にし、貝の凝縮した旨味に白ワインの爽やかな香りを重ねた、海の恵みを感じる一品です。3種類から選べるメインディッシュの一つには、海藻を練り込んだバターで鮮魚を香ばしく焼き上げ、芳醇なバターのコクと磯の香りを重ねた「**本日の鮮魚海藻バター風味**」をご用意。ブルターニュの豊かな海を一皿で表現します。さらに、ノルマンディーの食文化に着想を得た「**オーギュ谷風若鶏の煮込み バターライス添え**」は、香ばしく焼いた鶏肉をシードル(りんご酒)でじっくりと煮込み、バターとクリームでコク深く仕上げた一品です。デザートは、ノルマンディー地方の伝統菓子の「**トゥールゲール**」をはじめ、名産のりんごやカマンベール、カルヴァドスなど、土地ならではの素材や味わいを取り入れた新たに登場する3種のデザートを含め、常時5種類をお楽しみいただけます。

秋が深まる東京で、ブルターニュやノルマンディーの風景に想いを馳せながら楽しむ2か月限定のランチタイム。キュリナリーマイスター隈元が、フランス北西部の食文化と季節の恵みを「シェフズ・シアター」ならではの感性で表現した「トレトゥール・セミランチbuffe」を、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＞

- 笠間産栗と豚肉のタルティーヌ
- ファーブルトン生ハム添え
 - 蕎麦粉のミルクレープ
 - 鰯のコンフィ最中
 - 鮭のベリーヌ
- かぼちゃのブリュレ ほか

＜オードブル＞

- 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
- 茸とアイスパインのテリーヌ
 - 鮮魚のカルパッチョ
 - 根セロリのレムラード
- 茸、キノア、コリンキーのサラダ
 - レンズ豆と砂肝のサラダ
 - リーフサラダ 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。

- 本日の鮮魚海藻バター風味
- オージュ谷風若鶏の煮込み バターライス添え
- 国産牛ロースソテー +¥1,500

＜パン＞

- パンドカンパーニュ
- パン・オ・ザルグ(海藻パン)
- 酒粕クグロフ

＜デザート＞

- トゥールゲール(ノルマンディー風ライスプリン)
- タルトノルマンディー(リンゴのタルト)
- ブリオッシュ(コーヒーとカルヴァドス、キャラメルクリーム)
 - 苺ムース、練乳クロテッドクリーム
 - 苺ショートケーキ
- カシスムース オレンジジュレ ほか

＜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。

《トレットール・セミランチbuffe「北西フランス、秋のテーブル - Autumn Table of Northwest France -」概要》

提 供 期 間	2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)
提 供 時 間・料 金	▼トレットール・セミランチbuffe: 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。)
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

《参考資料》

キュリナリーマイスター 隈元 香己(くもと 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・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く空間で、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)