《報道関係者各位》
ニュースリリース

2026 年 11 月 5 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
フランス北東部の冬の食文化を味わうトレトゥール・セミランチブッフェ
「フランス北東部、冬のテーブル － Winter Table of Northeast France －」

2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）の期間限定で提供



トレトゥール・セミランチブッフェ（※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）は、16階のフレンチダイニング「シェフズ・シアター」にて、フランス各地の食文化をテーマにした**「トレトゥール・セミランチブッフェ」**を展開しています。2026年12月から2027年2月までの3か月間は、フランス北東部のアルザス、ロレーヌ、リールの3地域にスポットを当てた、冬ならではのメニュー**「フランス北東部、冬のテーブル － Winter Table of Northeast France －」**をご用意します。

ブッフェ台には、アルザスやロレーヌ地方を代表する郷土料理をはじめ、旬の食材を取り入れた色鮮やかなトレトゥールが並びます。アルザス地方の伝統料理**「タルト・フランベ」**は、薄くのばした生地に玉ねぎやクリーム、ベーコンをのせて香ばしく焼き上げた、ピザのような一品。また、ベーコンやチーズ、玉ねぎを使った**「キッシュ・ロレーヌ」**や、発酵キャベツと豚肉をテリーヌ仕立てにアレンジした**「シュークルート」**など、地域に根付く食文化を感じられるメニューが揃います。さらに、アルザス地方を代表するウォッシュタイプのチーズ“マンステール”と無花果を合わせた**「マンステールと無花果のスフェール」**は、赤くころんと丸い愛らしいフォルムが印象的。チーズ特有の芳醇な香りと果実の甘みをお楽しみいただけます。そのほか、ニシンの酢漬けをジャガイモやフロマージュブランと合わせた**「ビブレスカス・オ・アラン」**など、日本では馴染みの少ない郷土料理もラインアップします。お好みでお選びいただけるメインディッシュには、アルザス地方を代表する白ワイン「リースリング」を使ったソースで仕上げる**「鮮魚のソテー」**や、ビール文化が根付くリール地方で親しまれる牛肉のビール煮込み**「カルボナード・フラマンド」**などをご用意。ブッフェ台に並ぶクグロフや定番人気のパンドカンパーニュなどのパンと一緒にどうぞ。デセールには、ロレーヌ地方の特産果実である西洋すもも“ミラベル”を使った**「ミラベルとレモンジンジャーのジュレ」**や、シナモンの芳醇な香りとラズベリーの甘酸っぱさが調和する**「アルザス風リンツァートルテ」**などが登場。冬の季節にふさわしいスイーツが、食後のひとときを彩ります。

ドイツやベルギーとの国境に近いフランス北東部は、隣接する国々の文化が交差し、それぞれに独自の食文化が育まれてきた地域です。豚肉の加工品や発酵食品、個性豊かなチーズに加え、バターやクリームを使ったコク深い料理など、寒い土地ならではの豊かな郷土の味わいが息づいています。なかでもアルザス地方は、冬の風物詩であるクリスマスマーケットでも知られ、スパイスの香るホットワインや伝統菓子が街を華やかに彩ります。今回のセミランチブッフェでは、こうしたフランス北東部ならではの食文化や郷土料理を、メズム東京のキュリナリーマイスター　隈元が現代的な感性でアレンジ。多彩なアミューズや前菜、パン、デセールなど27種類をブッフェスタイルにて、メインディッシュはお好みに合わせてお選びいただけます。

アルザス、ロレーヌ、リールの3地域を巡るように味わう冬の美食の数々。身も心も温まる至高のランチタイムをお楽しみください。

「フランス北東部、冬のテーブル – Winter Table of Northeast France –」
2026 年 12 月～2027 年 2 月　トレトゥール・セミランチブッフェ　メニュー例

シグネチャーコンソメスープ

＜アミューズブッシュ＞
●マンステールと無花果のスフェール
●生ハムとプラムのガレット
●鴨のリエット最中
●鮪タブレ
●ビーツムース
●パースニップのブラマンジェ　蟹コンソメ　ほか

＜オードブル＞
●タルト・フランベ
●アルザス風タルトオニオン
●キッシュ・ロレーヌ
●パテ・アン・クルート
●魚介のパテ・アン・クルート
●シュークルートとアイスバインのテリーヌ
●鮮魚のカルパッチョ
●ビブレスカス・オ・アラン
●ワイルドライスとロースト野菜のサラダ
●ケールとアボカドのシトラスビネグレット
●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。
●本日の鮮魚リースリングソース
●カルボナード・フラマンド
●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　ほか

＜デセール＞
●アルザス風リンツァートルテ
●ミラベルとレモンジンジャーのジュレ
●スペキュロス（シナモンクッキー）
●苺ムース、練乳クロテッドクリーム
●苺ショートケーキ
●日替わりスイーツ　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。

≪トレトゥール・セミランチブッフェ「フランス北東部、冬のテーブル －Winter Table of Northeast France －」概要≫

提供期間	2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
提供時間・料金	▼トレトゥール・セミランチブッフェ： おー人様 7,600 円 11:30～15:00（最終入店は 13 時 30 分までとなります。） ※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メインディッシュとなります。おひとり様 9,100 円
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・モンタニェ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・モンタニェ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・モンタニェ主催／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、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）