

メズム東京、オートグラフ コレクション
“TOKYO WAVES”アフタヌーン・エキシビション チャプター11
『睡蓮の池』
ポーラ美術館コラボ企画、特別アフタヌーンティープログラム
クロード・モネの『睡蓮の池』がテーマ
2024年5月3日(金)～8月31日(土)の期間限定



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)は、ポーラ美術館(神奈川県箱根町、館長 野口弘子)とコラボレーションし、印象派を代表するフランスの画家クロード・モネ(以下、モネ)の作品『睡蓮の池』をモチーフにした「アフタヌーン・エキシビション」(ポーラ美術館特製ポストカード付)を芸術家のアトリエがテーマの16階バー&ラウンジ「ウイスク」にて、2024年5月3日(金)～8月31日(土)の期間限定で販売いたします。

「心をゆさぶる美術館」をビジョンに掲げて、美術館の枠を超えた新しい挑戦を続けるポーラ美術館は、箱根の森の中で寛いだ雰囲気の中、珠玉のコレクションを鑑賞でき、訪れる多くの人に感動と癒しを提供しています。また、メズム東京は、ホテルの枠を超えてゲストの五感を魅了する新サービスやコンテンツを展開してまいりました。ともに「未来に向けた新たな挑戦」に取り組む思いから、お客様に新たな体験価値を提供するため、この度コラボレーションを企画いたしました。

これまで、多数のアート作品をテーマに「アフタヌーン・エキシビション」を開催してきたメズム東京が、ポーラ美術館とのコラボレーションで実現した「アフタヌーン・エキシビション」の第11弾です。ポーラ美術館の収蔵作品の中でも、特に人気の高いモネの作品『睡蓮の池』をテーマにしました。

今年2024年は、印象派の誕生から150周年を迎える特別な年となり、フランスはもちろんのこと日本各地でも印象派にまつわる企画展やイベントが数多く開催されています。1874年、当時無名だったモネや、ピエール=オーギュスト・ルノワール、エドガー・ドガ、アルフレッド・シスレーなど約30名の画家がフランスのパリで初めてグループ展を開催したのが印象派の始まりと言われています。

この美術史に新たな1ページを加えた印象派を代表する画家モネは、ノルマンディー地方の変化する自然を題材に、多様な色彩の風景画を描いています。また、1889年開催のパリ万国博覧会の際に造成された日本庭園と睡蓮の展示に刺激を受け、ジヴェルニーの自邸に睡蓮を植え、日本風の橋を架けた水の庭園をつくり、86歳で亡くなるまで200点以上の睡蓮の作品を描きました。

「アフタヌーン・エキシビション」チャプター11は、「旅の画家」とも称されるモネが過ごした地域や歴史を背景に作り上げた8種類のスイーツとセイボリーを提供します。なめらかなクリームが詰まったシューと、パリで誕生したパイ生地を楽しめるケーキ「サントノーレ」や、アルコールを飛ばしたラム酒風味のシロップ漬けケーキに旬の苺をトッピングした「サバラン」、国産そば粉を使用し生地からこだわった「ガレット」、ドライトマトをアクセントにした「フィナンシェサレ」など、メズム東京ならではのアレンジを加えたスイーツ&セイボリーをご用意します。

メインプレートは、柳の木々を連想させる鮮やかな緑色が特徴の柚子ゼリーと抹茶・小豆のムースに、チョコレートムースとサブレショコラを重ね、透き通った水面にかかる日本風の橋をイメージしたホワイトチョコレートを飾り付けることで、『睡蓮の池』を再現したスイーツです。

ポーラ美術館の協力のもと実現した、「アフタヌーン・エキシビション」チャプター11『睡蓮の池』は、これから訪れる初夏から夏の眩しい太陽の季節に相応しい、目にも涼しげな特別なプログラムです。16階から眺める東京の水辺の輝きと浜離宮庭園の素晴らしい景色を、それを照らす光とともに楽しみください。

アフタヌーン・エキシビジョン チャプター11 『睡蓮の池』



『睡蓮の池』を再現したメインプレート。日本の太鼓橋をイメージしたホワイトチョコレートと蓮の葉を飾り付け、透き通った水面や柳の木々を連想させる柚子ゼリーと抹茶と小豆のムースに、チョコレートムースとサブレショコラを重ねた和と洋が融合したスイーツです。

《スイーツ&セイボリー》

【1】サントノーレ

1840年、モネはパリで誕生しました。

サントノーレは、1840年頃にパリの菓子職人によって考案されたフランスの伝統菓子です。カラメルを塗ったシューやクリーム、パイの組み合わせは、時代を超えて愛されています。

【2】ピュイダムール

1845年頃、モネは家族とともにノルマンディーに移り住みました。

ピュイダムールは、ノルマンディー産のカルヴァドスを使い、彼がノルマンディーで過ごした時代に、パリのオペラ=コミック座でヒットした演劇のタイトル名を冠するお菓子です。フランス語で「ピュイ」は井戸、「アムール」は愛を意味し、「愛の井戸」や「愛の泉」と訳されています。パイの器の中にクリームをたっぷり絞り、表面をキャラメリゼした一品です。

【3】サバラン

1859年、モネはパリに戻り、絵画の勉強を始めました。

サバランは、1845年にパリの菓子職人が考案し美食家のブリヤ・サバランにあやかって名前が付けられ、モネがパリに戻ったときにパリで人気を博していたフランスの伝統のスイーツです。

【4】スコーン

1870年、モネは普仏戦争を避けてロンドンに滞在しました。

スコーンは、アフタヌーンティーやティータイムの本場イギリスの定番スイーツです。

【5】ビクトリアサンドケーキ

1870年以降、モネはたびたび渡英し、ロンドンで数多くの作品を制作、パリで発表しました。

ビクトリアサンドケーキは、19世紀イギリスを繁栄に導いたヴィクトリア女王の名を冠したイギリス生まれのケーキです。アルバート公の逝去後、悲嘆に暮れていた女王が、周囲からの進言を受け、公務復帰の為のパーティーで振舞ったことでも知られています。

【6】フィナンシェサレ

1889年、パリ万国博覧会が開催され、モネは日本の庭園や植物を目にしました。

フィナンシェは、古くから修道院に伝わるベジタリアンのレシピをパリの菓子店が1890年にリニューアルして人気となったお菓子です。

【7】ガレット

1890年、モネはジヴェルニーに邸宅を購入し、庭の改造に着手しました。

ガレットは、ブルターニュ地方発祥のそば粉のクレープです。

【8】ミルリトン

1892～93年にかけてモネは代表作のひとつ、「ルーアン大聖堂」の連作を描きました。

ミルリトンは、ノルマンディー最大の都市、ルーアンで昔から親しまれている家庭的なタルトレットで、生クリームを入れたアーモンドクリームをパイ生地に詰めて焼いた素朴なお菓子です。

《ペアリングモクテル&ティー》

サングリア風アールグレイティー

サングリアシロップを加えた爽やかなアールグレイティー

玉露とりんごのモクテル

『睡蓮の池』の色鮮やかな緑色をイメージした

玉露にりんごジュースとカモミールシロップを加えたスッパリとした味わいのモクテル

《アフタヌーン・エキシビジョン概要》

提供期間	2024年5月3日(金)～8月31日(土)
提供時間	平日:14:00~/14:30~/18:00~/18:30~ 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	平日:7,000円～(消費税・15%のサービス料込み) 土日・祝日:8,000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://qr.paps.jp/Dj9k3 (1日前の21:00までの予約が必要です)

《参考資料》

ポーラ美術館について

2002年に「箱根の自然と美術の共生」をコンセプトに神奈川県箱根町に開館。印象派から20世紀にかけての西洋絵画を中心としたコレクション(モネは国内の美術館としては最多の19作品を収蔵)を核とする展覧会を開催する一方で、現代美術の第一線で活躍する作家たちの作品も収集・展示し、同時代の表現へと展望を拡げている。富士箱根伊豆国立公園という立地を生かした森の遊歩道では四季折々の豊かな自然を楽しめる。

公式 Web サイト: www.polamuseum.or.jp



アフタヌーン・エキシビジョン クリエーター達の紹介



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 BrandlandJapan』プロジェクトプロデューサーに選出。2019年2月にメズム東京のクリエイティブディレクターに就任。現在はメズム東京のクリエイティブディレクターとして活動中。開業前より、同ホテルの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/監修している。



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

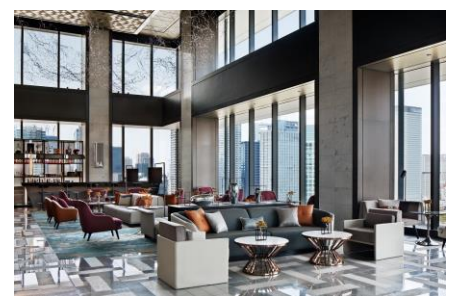
2001年 ジャパンケーキショウ チョコレート工芸菓子 金賞

ウイスク(Whisk) / 16F 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トualなオリジナルミクソロジーククテル、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する、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。

■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



バー&ラウンジ「ウイスク」



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、東京都内の厳選されたレストラン・ホテルを紹介する『ミシュランガイド 東京 2021』において、「極めて快適 (Top class comfort)」を示す「4 パビリオン」として掲載されました。

【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、30 以上の国と地域において絶好のロケーションを誇る 200 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、Twitter、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、MarriottBonvoy.marriott.com 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: 西室、南里

電話: 080-8072-3133 (西室携帯) メール: mesm-pr@kyodo-pr.co.jp