

2024年5月10日  
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  
夏の陽射しをテーマにした2つのビストロノミー・コース  
彩り鮮やかな夏野菜を楽しむランチプログラム『Color Palettes-太陽の贈り物-』  
爽やかなハーブの香りを楽しむディナープログラム『Summer Breeze-風の記憶-』  
2024年6月1日(土)~8月31日(土)の期間限定で提供



『Color Palettes-太陽の贈り物-』

『Summer Breeze-風の記憶-』

東京の“今”的躍動感や波長と共に鳴り響く、上質な空間でクリエイティブな体験をお客様にお届けす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)の16階のレストラン「シェフズ・シアター」では、農園に燐燐と降り注ぐ「夏の陽射し」をコンセプトにしたランチプログラム『Color Palettes(カラー・パレット)-太陽の贈り物-』とディナープログラム『Summer Breeze(サマーブリーズ)-風の記憶-』を2024年6月1日(土)~8月31日(土)の期間限定で提供します。

太陽の光を浴び、自然の恵みを受けながら育った夏野菜とハーブを主役にした、夏の季節にぴったりな五感で楽しむランチ＆ディナープログラムが開演します。

ランチプログラム『Color Palettes-太陽の贈り物-』は、太陽の光で色鮮やかに実る夏野菜をテーマに、野菜の美しい彩りとフレンチビストロノミーが溶け合う視覚と味覚を刺激する美食体験を提供します。ディナープログラム『Summer Breeze-風の記憶-』は、陽射しの中で心地よい風が運ぶ爽やかなハーブの香りをテーマに、さまざまなハーブの特徴的な香りとフレンチビストロノミーが織りなす調和を嗅覚と味覚でお楽しみいただけます。

世界的に権威のあるフランス料理コンクールで幾度も優勝経験を持つ、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(くまもと こうき)シェフがレストラン「シェフズ・シアター」を舞台に繰り広げる五感で楽しむ料理をご堪能ください。

## 「シェフズ・シアター」2024 夏 ランチプログラム ~ 『Color Palettes-太陽の贈り物-』 ~

農園で色鮮やかに育つ夏野菜がテーマのランチプログラムは、野菜ならではの美しい彩りとフレンチビストロノミーが溶け合う美食体験を視覚と味覚でお楽しみいただけます。

### Color Palettes -太陽の贈り物-

Amuse Bouche  
アミューズブッシュ

Appetizer/前菜  
Eggplant/ Conger Eel / Plum  
茄子/ 穴子/ 梅

Fish/魚料理  
Okinawan Spinach/Fish of the Day/Mussel  
金時草/本日の鮮魚/ムール貝

or

Meat/肉料理  
Corn/Lamb/Marjoram  
トウモロコシ/仔羊/マジョラム

Desert/デザート  
Rhubarb / Raspberry / Chocolate  
ルバーブ / ラズベリー / チョコレート

Specialty Coffee or Tea / Petit Four  
スペシャルティコーヒーまたは紅茶 / 小菓子



『Color Palettes-太陽の贈り物-』

#### 《アミューズ:トマトのタルトレット&トマトのモヒート》

夏の陽射しが燐々と輝く農園で、元気いっぱいに育った赤と緑のトマトがテーマのアミューズ

アンチョビ入りのクロワッサンロールに色とりどりのトマトとブルサンアイユをのせタルト仕立てに。カルダモンオイルのアクセントとアーモンドのクーリを添えて。グリーントマトベースにライム、ミント炭酸水を加えモヒート風のスープ仕立てに。

#### 《前菜:焼き茄子のマリネと穴子のフリット》

農園の片隅で青々とした葉っぱを広げ、静かな風に揺られながら穏やかに身を伸ばす茄子がテーマの前菜

焼き茄子のマリネ、茄子のムース、穴子のフリット重ね、茄子の皮で作った薄皮せんべいを添え、梅と香草の軽いビネグレットをまわしかけ、余すところなく茄子を使用した一品。

#### 《魚料理:金時草のカネロニと鮮魚のポワレ》

色鮮やかな花を咲かせ、夏の農園を彩る金時草がテーマの魚料理

加賀野菜の金時草を練りこんだパスタ生地の中に金時草とマッシュルームを包み込み、カネロニ仕立てにし、新鮮な白身魚をソテーに、軽いクリームソースで仕上げた一皿。

#### 《肉料理:焼きトウモロコシのポレンタと仔羊》

艶やかな緑色の葉や、黄金色に輝く穂と共に農園の一角で颯爽と立つトウモロコシがテーマの肉料理

仔羊背肉をマジョラムの香りをまとわせながらローストし、肩肉はナヴァランに仕立て、ズッキーニと焼きトウモロコシ、ポレンタを添えた一皿。

#### 《デザート:ルバーブのケーキ》

地中に根を張り、温かな土壤の栄養素を吸收しながら、すくすくと育つ赤い茎が特徴的なルバーブがテーマのデザート

ラズベリーとカルピスのムースを土台にチョコレートのサブレを重ね、大葉とルバーブのソースを忍ばせたクリームを塗りフランボワーズチョコレートで飾り付けたデザート。

## 「シェフズ・シアター」2024 夏 ディナープログラム ~ 『Summer Breeze-風の記憶-』 ~

夏の訪れとともに華やかな香りで人々を魅了するハーブがテーマのディナープログラムは、さまざまなハーブの特徴的な香りとフレンチビストロノミーが織りなす調和を嗅覚と味覚でお楽しみください。

### Summer Breeze -風の記憶-

Amuse Bouche  
アミューズブッシュ

Appetizer/前菜-  
Estragon / Avaron/ Leek  
エストラゴン/ 鮑 / ポロ葱

Fish/魚料理-  
Fennel/ Sea Bass/Whelk  
フェンネル/ 鮓 / つぶ貝

Meat/肉料理  
Acacia / Duck / Butternut Squash  
アカシア / 鴨 / バターナッツスクワッシュ

Desert/デザート-  
Lemongrass / Mango / Banana  
レモングラス / マンゴー / バナナ

Specialty Coffee or Tea / Petit Four  
スペシャルティコーヒーまたは紅茶 / 小菓子



『Summer Breeze-風の記憶-』

#### 《アミューズ:三種ハーブのアミューズブッシュ(ラベンダー、オゼイユ、ミント)》

芳醇な香りのラベンダー、甘酸っぱい香りのオゼイユ、爽やかで涼やかな香りのミントがテーマのアミューズ

季節のフルーツと白身魚のカルパッショミントの香り、エスカルゴとオゼイユのブーシュ、フロマージュブランのパルフェをラベンダー風味のパンでサンドしたクリスピーサンドの3種のアミューズ。

#### 《前菜:エストラゴンと鮑のパイ包み》

フレンチに欠かせない定番のハーブであり、独特な甘い香りとほろ苦い味わいが特徴のエストラゴンがテーマの前菜

エストラゴンと鮑をパテシヨーにして柑橘風味のサバイヨンソース添え、ポロ葱のプレッセに茸のソースを添えた付け合わせと共に。

#### 《魚料理:フェンネルとスズキのソテー》

ミモザに似た小ぶりな黄色い花と温かみのあるスパイシーな香りが特徴のフェンネルがテーマの魚料理

スズキのソテーに、ロメインレタスのファルシとつぶ貝の付け合わせを添え、フェンネルの根の部分で作ったシートをかぶせ、ブイヨンベースにフェンネルとシャンパンのソースを加えて。

#### 《肉料理:アカシアハニーと鴨肉のロースト》

初夏に育つ美しい花と上品な甘い香りが特徴的なアカシアの花のハニーがテーマの肉料理

鴨胸肉をローストしてアカシアのはちみつでキャラメリゼ、サフランで煮たキノアを揚げてアカシアの花に見立てたブロッコリーとバターナッツスクワッシュのタルトを添えて。

#### 《デザート:レモングラスのエキゾチックケーキ》

リフレッシュ効果がある爽やかなレモンの香りが夏を想起させるレモングラスがテーマのデザート

ディルとセルフィューのソースの上に、カカオのショートブレッド、バナナパルフェ、さらにパッションフルーツとマンゴーのコンフィチュールを加えたレモングラスのムースを盛り、トップにカカオシガレットで飾り付け。

## 《概要》

### ランチプログラム『Color Palettes-太陽の贈り物-』&ディナープログラム『Summer Breeze-風の記憶-』

提 供 期 間	2024年6月1日(土)~2024年8月31日(土)
提 供 時 間	ランチ 11:30~15:00 (L.O. 14:00) / ディナー 17:00~22:00 (L.O. 20:30) 営業時間につきましては、ホテル公式ウェブサイトをご確認ください。
提 供 場 所	16階レストラン「シェフズ・シアター(Chef's Theatre)」
料 金	ランチ: 6,400円~ / ディナー: 14,300円~ *消費税・サービス料込
キ ャ ン セ ル 料	前日 50% / 当日 100%
ご 予 約	<a href="https://qr.paps.jp/Lu6Mn">https://qr.paps.jp/Lu6Mn</a>

## 《参考資料》

### ランチ&ディナー プログラム クリエイターのご紹介



#### キュリナリーマイスター 隅元 香己(くもと こうき)

幼少期を大自然に囲まれ豊富な食材にあふれる環境で過ごし、食べることが大好きだったことから料理人を目指す。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譽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、フランスの3つ星レストランで経験を積んだ。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)

#### 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インターナショナル東京に入社、ペ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 エドモントのペストリーシェフ就任。2019年10月メズム東京のマスタークリエイ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



#### 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・ファッショング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。



## シェフズ・シアター（Chef's Theatre）について

ピ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届けるレストラン。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 ~ 11:00 (L.O. 10:00)

ランチ：11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00)

ディナー：17:00 ~ 22:00 (L.O. 20:30)

※営業時間に関しては、公式ウェブサイトをご確認ください。



### 【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。

### 【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/](http://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は会員の皆さん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](http://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。

#### 《本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先》

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、浜辺、南里

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