

メズム東京、オートグラフ コレクション
実りの秋をテーマにした2つのビストロノミー・コース
きのこを楽しむランチプログラム『Treasure Hunt -森の宝物-』
日本酒の香りを楽しむディナープログラム『Harvest -五穀豊穰-』
ランチ：9月1日(日)～11月30日(土)
ディナー：9月1日(日)～10月31日(木)



『Treasure Hunt -森の宝物-』

『Harvest -五穀豊穰-』

東京の“今”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、秋の美食体験をコンセプトにしたランチプログラム『Treasure Hunt(トレジャーハント)-森の宝物-』を9月1日(日)～11月30日(土)、ディナープログラム『Harvest(ハーヴェスト)-五穀豊穰-』を2024年9月1日(日)～10月31日(木)の期間限定で提供します。

秋の味覚「きのこ」をテーマにしたランチプログラム『Treasure Hunt(トレジャーハント)-森の宝物-』は、様々な種類のきのこを使ったメニューです。まるで森の中の宝物であるきのこを探すような感覚で、旬の食材を惹き立てるきのこの風味と食感をお楽しみ頂けます。

ディナープログラム『Harvest(ハーヴェスト)-五穀豊穰-』は、収穫したばかりの新米を使用して、酒蔵が新酒の仕込みを始める秋にふさわしい「日本酒」をテーマにした新感覚のプログラムです。貴醸酒や大吟醸など贅沢な日本酒が新鮮な食材の風味を惹き立てる、収穫を祝い大地に感謝するこの季節ならではのメニューに仕上がりました。

権威ある料理コンクールで複数の優勝経験を持つ、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)が作り上げた、フレンチの基本を大切にしながら、日本の旬の食材をふんだんに使い、日本だからこそ味わえる新感覚の秋のメニューを、ビストロノミースタイルでお届けします。

「シェフズ・シアター」2024 秋 ランチプログラム ～『Treasure Hunt -森の宝物-』～

秋は、自然の恵みあふれる森でのきのこ狩りの季節です。たくさんの種類のきのこを一度に楽しめるランチプログラムをご提供します。和と洋のきのこをふんだんに使ったビストロノミースタイルのフレンチで心温まるひとときをお楽しみください。

Treasure Hunt -森の宝物-

Amuse Bouche
アミューズブッシュ

Appetizer/前菜
Nameko mushroom/Returning Bonito/Fig
なめこ/戻り鰹/無花果

Fish/魚料理
Mushroom/Fish of the Day
マッシュルーム/本日の鮮魚

or

Meat/肉料理
Shiitake mushroom/Quail/Pistachio
椎茸/鶉(うずら)/ピスタチオ

Dessert/デザート
Porcini/Blackcurrant/Chestnut
ポルチーニ/カシス/マロン

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



『Treasure Hunt(トレジャーハント) -森の宝物-』

《アミューズ: 茸のプリオッシュ美膳軍鶏レバーパテ、ムール貝のフリット、栗のフランとコンソメ》

秋の森の香りが宴の始まりを予感させる『茸』がテーマの一皿。

《前菜: なめこと戻り鰹のサラダ》

粘りのある独特な食感に加えて甘みと苦みを併せ持つ『なめこ』がテーマの一皿。

《魚料理: 鮮魚のマッシュルームソースがけ》

マイルドで芳醇な香りが特徴の『マッシュルーム』がテーマの一皿。

《肉料理: 鶉(うずら)と椎茸のパイ包み》

肉厚な傘にうまみをぎゅっと詰め込んだ日本を代表するきのこ『椎茸』がテーマの一皿。

《デザート: ポルチーニとマロンのケーキ》

秋の味覚の風物詩、ナッツのような香りと強いうま味が特徴の『ポルチーニ』がテーマの一皿。

「シェフズ・シアター」2024 秋 ディナープログラム ～『Harvest -五穀豊穣-』～

秋は豊作を喜び、米で造った酒を神様にお供えて感謝することが古くから行われてきました。今回メズム東京では、日本の伝統と文化に深い関わりを持つ『酒』をテーマにしたディナープログラムをご提供します。

**Harvest
-五穀豊穣-**

Amuse Bouche
アミューズブッシュ

Appetizer/前菜-
Irizake/Fish of the Day/Herb
煎り酒/本日の鮮魚/香草

Fish/魚料理-
Aromatic Rice/Grouper/Lemongrass
香り米/羽太(ハタ)/レモングラス

Meat/肉料理
Sake less/Young Pigeon*/Pine nut
酒粕/仔鳩(コバト)* /松の実
*It can be substituted with domestically-produced
beef or wagyu.
*国産牛もしくは和牛に変更可能

Dessert/デザート
Daiginjo/Chocolate/Hazelnut
大吟醸/ショコラ/ヘーゼルナッツ

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



『Harvest(ハーヴェスト) -五穀豊穣-』

≪アミューズ: 栗のフランとコンソメ、豚のリエット貴醸酒のジュレ、子持ち昆布のクロメスキ≫

平安時代より伝わる酒造技術(酒を使って酒を仕込む)によって生まれた濃厚な甘みが特徴的な『貴醸酒』がテーマの一皿。

≪前菜: 煎り酒と鮮魚のマリネ≫

日本酒に梅干しなどをいれて煮詰めた万能調味料『煎り酒』がテーマの一皿。

≪魚料理: 羽太と香り米の蒸し焼き≫

酒の原料であるコメの豊かな香りを存分に感じることができる四万十の『香り米』がテーマの一皿。

≪肉料理: 酒粕と仔鳩*のロースト≫

日本酒を醸造する過程で生まれる発酵食品『酒粕』がテーマの一皿。

*仔鳩は国産牛もしくは和牛に変更可能

≪デザート: 大吟醸のスイーツ3種盛り≫

雑味をなくすために、精米歩合 50%以下と米の表面を半分以上磨き上げて蔵人が技と時間をかけて醸した最高峰の日本酒『大吟醸』がテーマの一皿。

≪概要≫

ランチプログラム『Treasure Hunt-森の宝物-』&ディナープログラム『Harvest-五穀豊穣-』

提 供 期 間	ランチ 2024年9月1日(日)~2024年11月30日(土) ディナー 2024年9月1日(日)~2024年10月31日(木)
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: 6,600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%
ご予約約	https://x.gd/0cQKy

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 隈元 香己(くまもと 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、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・シリジヤール杯”(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



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。

シェフズ・シアター (Chef's Theatre) について

ビストロ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 ~ 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. 21:00)

※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/ 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