

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12
『砂糖壺、梨とテーブルクロス』
ポーラ美術館コラボ企画第2弾、特別アフタヌーンティープログラム
ポール・セザンヌの『砂糖壺、梨とテーブルクロス』がテーマ
2024年9月1日(日)～2025年1月10日(金)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)とのコラボレーション企画第2弾を実施します。今回は、ポスト印象派を代表するフランスの画家で近代絵画の父と呼ばれるポール・セザンヌ(1839～1906、以下セザンヌ)の作品『砂糖壺、梨とテーブルクロス』(1893～1894)をテーマにした「アフタヌーン・エキシビション チャプター12」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9月1日(日)～2025年1月10日(金)の期間限定で販売します。

ポーラ美術館とメズム東京はともに、訪れるゲストに美術館やホテルの枠を超えた唯一無二の体験を提供する、「未来に向けた新たな挑戦」に取り組んでいます。その一環として今年4月にメズム東京の「アフタヌーン・エキシビション」とポーラ美術館が所蔵する作品がコラボレーションする、特別なアフタヌーンティープログラムがスタートしました。

第2弾となる今回のコラボレーションは、セザンヌの静物画『砂糖壺、梨とテーブルクロス』がテーマのアフタヌーン・エキシビションです。本プログラムは、作品に描かれている梨、りんごやテーブルクロスの世界観をテーブル上にそのまま再現したメインプレートと、セザンヌの生涯とフランスの歴史を辿る8種類のセイボリー&スイーツをポーラ美術館特製ポストカード付きでご提供します。

セザンヌは、19世紀の印象派と20世紀に誕生した絵画表現であるキュビズムの橋渡しとなった画家です。幼少期から親交のあったフランスの小説家エミール・ゾラとともに、文化、芸術の分野に新しい潮流を生み出しました。自然を観察し、自分の感覚や感情表現に注力したセザンヌは、「りんごひとつでパリを驚かせたい」という名言と共に60点以上描いたりんごの絵によって、独自のアカデミックな技法を確立し、当時の美術に革新をもたらしました。メズム東京とポーラ美術館が目指す、時代の先を行く新しい取り組みにふさわしい作品をテーマにした「アフタヌーン・エキシビション チャプター12」の開幕です。

メインプレートは、フランスで最も愛されるシャンパン「モエ・エ・シャンドン」を使用した「グラニテ」で砂糖壺を表現し、りんごを象った水菓「ヌガー・グラッセ」と洋梨を使用した「ポワール・ベル・エレヌ」の3種のフランス伝統スイーツによって作品を再現した一皿です。

8種類のセイボリー&スイーツには、仏・プロヴァンス地方出身のパリで活躍したセザンヌの生涯にちなみ、プロヴァンス発祥と言われるパン「フーガス」、フランスの家庭料理「ラトウイユ」やパリの人気デザート「バシュラン」をご用意します。

ポーラ美術館の協力のもと実現した『砂糖壺、梨とテーブルクロス』をテーマにした「アフタヌーン・エキシビジョン チャプター12」は、セザンヌの生涯と作品の世界観をお楽しみいただけるアフタヌーンティープログラムです。窓越しに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、館内に流れる音楽とともに、五感でお楽しみください。

アフタヌーン・エキシビジョン チャプター12 『砂糖壺、梨とテーブルクロス』

《メインプレート》



メインプレートは、『砂糖壺、梨とテーブルクロス』をテーマにした一皿です。レモンガラスのシロップをベースに、フランスで最も愛されるシャンパン「モエ・エ・シャンドン」を使用した「グラニテ」で砂糖壺を表現し、洋梨のコンポート「ポワール・ベル・エレヌ」をイメージした梨を、生クリームとメレンゲに、チョコレートとりんごを入れ、さっぱりとした後味に仕上げた「ヌガー・グラッセ」でりんごを再現しました。テーブルクロスに見立てたナプキンを添えて提供し、テーブルの上に絵画の世界観を作り上げます。

《スイーツ&セイボリー》

【1】フーガス

南仏発祥とされる、小麦粉にオリーブオイルと塩を練りこんだシンプルなパンです。

【2】カトルカール

小麦粉、バター、砂糖、卵の4つの材料を同量ずつ使用して作る、フランス語で「4 同割」という名前の付いた 18 世紀からあるフランスの代表的な焼き菓子です。

【3】バシュラン

14 世紀からあるレシピが、パリのパティシエによって完成され、19 世紀にリオンで冷たいお菓子としてのレシピが完成しました。フランスの星付きレストランの定番デザートとしても有名な、メレンゲとアイスクリームによってできているお菓子です。

【4】ミルフィーユ

17 世紀に誕生し、19 世紀にパリの人気パティシエ、アドルフ・セニョのスペシャリテとして人気を博したパイ生地を何層にも重ねてクリームを挟んだお菓子です。

【5】ラトウイユ

プロヴァンス地方ニースの伝統的な郷土料理で、ナスやトマトなどの野菜とオリーブオイルを使った煮込み料理です。

【6】パリプレスト

1891 年から開催されているパリ・プレスト・パリという世界最古の自転車レースを記念して作られた、シュー生地を自転車の車輪の形にしたお菓子です。

【7】クロックムッシュ

パリ、オペラ座近くのカフェで提供されていて人気となり、マルセル・ブルーストの小説にも登場する、ハムとチーズのホットサンドウィッチです。

【8】カリソン

エクス＝サン＝プロヴァンスの伝統菓子です。現在でも、9 月の第一日曜日に、カリソンに感謝するお祭りがエクス＝サン＝プロヴァンスの教会で行われています。

《ペアリングモクテル&ティー》

ラベンダー香るオレンジスカッシュ

自家製のコーディアルシロップを使用したラベンダーの香りをきかせたオレンジベースのスカッシュです。

りんご風味のスパイスチャイティー

ノンアルコールのサングリアシロップをいれたチャイティーにシナモンスティックを添えました。

《アフタヌーン・エキシビジョン概要》

提供期間	2024年9月1日(日)～2025年1月10日(金)
提供時間	平日:14:00～/14:30～/15:00～/18:00～ 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://x.gd/zywGA (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む。

公式 Web サイト: www.polamuseum.or.jp



アフタヌーン・エキシビジョン クリエイター達の紹介



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 Brandland Japan』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。



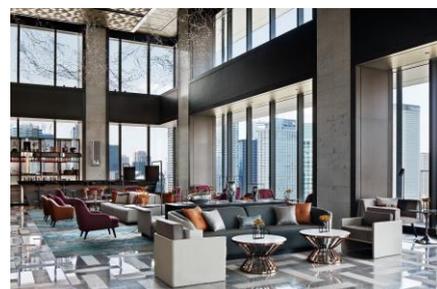
キュリナリーアーティスト 養父直人 (やぶ なおひと)

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ロジーカクテル、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。



バー&ラウンジ「ウイスク」

- 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



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