

メズム東京、オートグラフ コレクション
冬の香りがテーマの特別なフレンチビストロノミー
五感で楽しむランチプログラム『Winter Breath - 香り組曲』
2024年12月1日(日)~2025年2月28日(金)の期間限定で提供



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](#)』(東京都港区海岸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、冬の香りをテーマに、五感で味わうランチプログラム『Winter Breath - 香り組曲』を、2024年12月1日(日)から2025年2月28日(金)までの期間限定で提供します。

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)が率いるチームで、一皿ごとに物語を紡ぐかのように料理を展開する「シェフズ・シアター」では、これまで音楽や演劇をテーマに五感で楽しめるビストロノミースタイルのフレンチを提供してきました。今冬のランチコースは、滋味に富んだ冬の食材の魅力を最大限に引き出すためにスパイスやハーブをまるで調香師のように組み合わせた「香り」こだわったランチプログラム『Winter Breath - 香り組曲』です。

アミューズは、希少な国産ベルガモットを使用し、雪化粧を再現した「タコのベリーヌ」と、燻製にしたジャガイモにうなぎの甘みとクローブが香る「うなぎ最中」をご用意し、一品目から芳醇な香りとお楽しみいただけます。また、炭火焼きと低温調理の2つの調理法で仕上げた異なる食感のポークにカルダモンを効かせたオリエンタルな香りの肉料理や、チョコレートとバニラパルフェのハーモニーに温かい山椒が香るキャラメルソースをかけた冬にぴったりなデザートなど、一皿ごとに異なる冬のストーリーを感じられる、香り豊かなビストロノミースタイルのフレンチをご堪能ください。

Winter Breath
-香り組曲-

Amuse Bouche／アミューズ ブッシュ

Hors-d'oeuvre／前菜
Lemon Verbena, Trout Salmon, Olive
レモンバーベナ、トラウトサーモン、オリーブ

Main Dish -Fish-／魚料理
Seaweed, Today's Fish, Seasonal Vegetables
海藻、本日の鮮魚、季節の野菜
OR

Main Dish -Meat-／肉料理
Cardamom, Pork, Raclette Cheese
カルダモン、豚、ラクレットチーズ

Dessert／デザート
Sansho Pepper, Orange, Caramel
山椒、オレンジ、キャラメル

Specialty Coffee or Tea, Petit Four
スペシャルティコーヒー又は紅茶、小菓子



▼Amuse Bouche／アミューズ ブッシュ

＜タコのベリーヌ ベルガモット風味＞ガラスの器に盛り付けられたタコのベリーヌは、雪化粧をまとったような見た目に、マンゴーの甘さが加わり、甘さと爽やかさが際立つ一品です。冬だからこそ香りが引き立つ希少な国産ベルガモットを使用し、グリーンな香りもお楽しみいただけます。

＜うなぎ最中＞燻製に仕上げたジャガイモの上に、ふっくらとしたうなぎを贅沢に重ねました。クローブの芳醇な香りと、うなぎのほのかな甘みが織りなす絶妙なコントラストをご堪能ください。



▼Hors-d'oeuvre／前菜

＜レモンバーベナ、トラウトサーモン、オリーブ＞まるでお花畑の一部を切り取ったかのような一皿です。塩漬にし、丁寧に燻製を施したトラウトサーモンに、黒オリーブをまわらせて煮凝りに仕上げました。さっぱりとしたレモンバーベナのソースがアロマティックな香りを引き立てます。



▼Main Dish -Fish-／魚料理

＜海藻、本日の鮮魚、季節の野菜＞磯の香りが広がるマリンノートで仕上げた、贅沢な魚料理です。香ばしくソテーした鮮魚の下に、旨みを凝縮した麦のリゾットを添え、海の風味とともに絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。



▼Main Dish -Meat-／肉料理

＜カルダモン、豚、ラクレットチーズ＞ポークは、香ばしい炭火焼きとジューシーな低温調理の2つの調理法をご用意しました。異なる食感を楽しみながら、奥深いフォンドポアのソースとともにお楽しみください。ほのかに香るカルダモンがエキゾチックな味わいを引き立て贅沢な一皿に仕上げています。



▼Dessert／デザート

＜山椒、オレンジ、キャラメル＞ヴァローナチョコレートコーティングの中はバニラパルフェ。中央にはオレンジソースを忍ばせました。仕上げに温かい山椒キャラメルソースをたっぷりかけて、お召し上がりください。

《概要》 ランチプログラム『Winter Breath - 香り組曲』

提供期間	2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)
提供時間	ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:00)
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～(消費税・サービス料込)※キャンセル料 前日 50%当日 100%
その他	メニュー内容・食材は予告なく変更となる場合がありますので予めご了承ください。
ご予約	こちらから

《参考資料》

キュリナリーマイスター 隈元 香己(くもと 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)

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き空間で、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、コース料理 20:30)

※月曜日のランチ、及びディナーは休業いたします。

※月曜日が祝日の場合はランチ、及びディナーの営業を行います、その週の火曜日のランチ及びディナーの営業はお休みさせていただきます。



【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「WATERStakeshiba(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ブ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、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、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對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