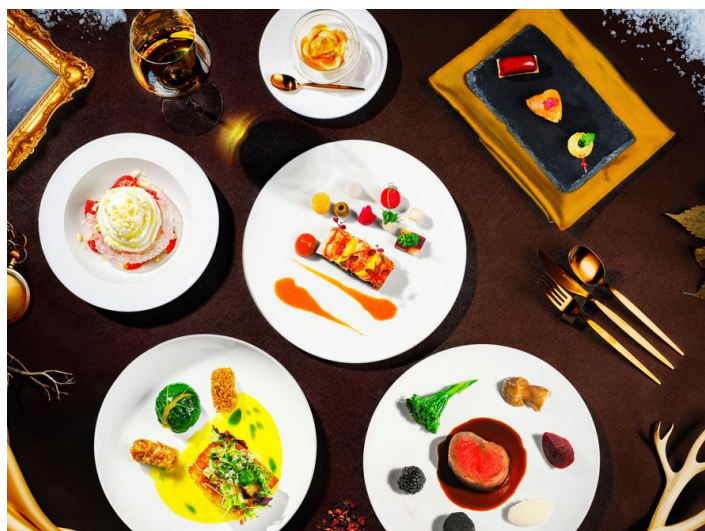


メズム東京、オートグラフ コレクション
日本の美意識、深まる冬の情景がテーマ
ディナープログラム『Winter Tales - 七十二候 冬の調べ』
2025 年 1 月 11 日(土)～2 月 28 日(金)の期間限定で提供



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、冬に旬を迎える食材を使用し、移ろいゆく冬の情景をテーマに表現したディナープログラム「Winter Tales - 七十二候 冬の調べ」を、2025年1月11日(土)から2月28日(金)までの期間限定で提供します。日本ならではの繊細さや美しさを大切にしている総料理長(キュリナリーマイスター)隈元香己(くもと こうき)が手掛けるビストロノミースタイルのディナープログラムでは、メズム東京でしか体験できない“唯一無二”のフレンチをお届けします。

2020 年のメズム東京開業当初より指揮を執るキュリナリーマイスターの隈元は、今回日本の食材を最大限に取り入れ、旬の味覚とフレンチの美味なる融合を追求しています。本ディナープログラムでは、「二十四節気」「七十二候」という繊細な季節感をコンセプトに、冬至、小寒、大寒、立春の時期に旬を迎える食材をふんだんにコースに盛り込みました。脂が最も乗る国産の鰯(大寒)を使ったアミューズ、フレンチでは珍しい北海道産の蝦夷鹿(冬至)のローストをメインに、春の訪れを感じさせる苺(立春)を取り入れた淡雪をイメージさせるデザートまで、冬から春への移ろいを五感でお楽しみいただけます。

日本の食文化をフレンチの技法で追求し続ける隈元は、常に「メズム東京でしか提供できない料理」を模索し進化を遂げています。彼の手にかかる料理は、素材の持つ本来の魅力を丁寧に引き出し、一皿ひと皿に見事に表現されています。特に鹿肉料理では、じっくり焼いた鹿の骨から取った旨味豊かなベースを用い長時間煮込んだ愛情あふれるソースが見事な調和を生み出しています。ぜひその極上の味わいをご堪能ください。

「シェフズ・シアター」2025 冬のディナープログラム『Winter Tales — 七十二候 冬の調べ』

Winter Tales

- 七十二候 冬の調べ

Amuse Bouche／アミューズ ブッシュ

Hors-d'oeuvre／前菜

Japanese Parsley, Lobster, Lentils

セリ、オマール海老、レンズ豆

Main Dish -Fish-／魚料理

Flounder, Herbs, Seasonal Vegetables

ヒラメ、香草、季節野菜

Main Dish -Meat-／肉料理

Ezo Deer, Cassis, Black Pepper

蝦夷鹿、カシス、黒胡椒

Dessert／デザート

Strawberries, Pistachios, Brie de Meaux

苺、ピスタチオ、ブリアサバラン

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



＜鱈のクロメスキ＞鱈（大寒）をペースト状にした南仏料理のブランドードです。

＜トラウトサーモン＞燻製したトラウトサーモン（大雪）と竹炭を練り込んだジャガイモのコロッケを組み合わせた一品です。

＜軍鶏の柚子風味リエット＞柚子（大寒）風味の軍鶏のタルティース。ポルト酒のジュレで回りを覆い仕上げました。

＜百合根のフラン＞軽やかな百合根（大寒）のスープの上に、蛤を隈元のシグネチャー料理であるコンソメスープをベースに葛と蒸し上げたグラタンを重ねた 2 層のフランです。

▼Hors-d'oeuvre／前菜



＜セリ（小寒）、オマール海老、レンズ豆＞

きのこのサブレにレンズ豆のサラダのをせ、トップにオマール海老とサツマイモを交互に重ねました。セリのピューレソース、またオマール海老の風味をぎゅっと閉じ込めたソースと共に、香りを楽しみながらいただける一品です。

▼Main Dish -Fish-／魚料理



＜ヒラメ（冬至）、麦のリゾット、季節野菜＞

はんぺんを巻込んだヒラメをしっとり蒸しあげてから、香ばしく焼き上げました。貝だしをベースにしたソースと共に、麦のリゾットを添えています。

▼Main Dish -Meat-／肉料理



＜蝦夷鹿（麋角解・さわしかつのおつる）、カシス、黒胡椒＞

北海道産蝦夷鹿のロースト。じっくり焼いた鹿の骨から取った旨味豊かな出汁をベースに赤ワインを加えじっくりと煮詰めたソースを添えました。仕上げにあしらったカシスの甘みと酸味、黒胡椒のアクセントと共に楽しみください。

▼Dessert／デザート



＜苺（立春）、ピスタチオ、ブリアサバラン＞

苺のコンポートと柚子のジュレをベースに、中央にはオリーブオイルのムースアイスとピスタチオパルフェを敷き、オパリーヌの上にブリアサバランのムースをトッピングした、初霜や淡雪をイメージした繊細なデザートです。

《概要》 ディナープログラム『Winter Tales - 七十二候 冬の調べ』

提 供 期 間	2025 年 1 月 11 日(土)～2 月 28 日(金)
提 供 時 間	ディナー 17:00～22:00 (L.O. 20:30)
提 供 場 所	16 階レストラン「シェフズ・シアター (Chef's Theatre)」
料 金	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%
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	https://x.gd/LYY3I

《参考資料》

キュリナリーマイスター 隈元 香己(くまもと 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・キュイジーヌ・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交わる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