

メズム東京、オートグラフ コレクション
画家エドゥアール・マネの「笛を吹く少年」がモチーフ
アフタヌーン・エキシビション第4弾『ファイアー (Fifer)』
2021年11月1日(月)～2月28日(月)の期間限定 & 平日 15食限定



画家エドゥアール・マネの「笛を吹く少年」をモチーフにした『ファイアー (Fifer)』(左:メインのケーキ、右:全品)

東京の“今”の躍動感や波長と共鳴し、五感を魅了する数々のこだわりでお客さまをお迎えするホテル『[メズム東京、オートグラフコレクション](#)』(運営:JR東日本グループ・日本ホテル㈱代表取締役社長里見雅行/総支配人人生沼久)は、有名絵画をモチーフに、遊び心あるスイーツとペアリングモクテルをセットにした大好評の新感覚アフタヌーンティー『アフタヌーン・エキシビション』の新作として、19世紀のフランスの画家エドゥアール・マネの代表作のひとつ「**笛を吹く少年**」の世界観を表現した『ファイアー (Fifer)』を、16階のバー & ラウンジ「ウイスク」にて2021年11月1日(月)～2月28日(月)の期間、平日15食限定で提供いたします。

バー & ラウンジ「ウイスク」では、「芸術家(アーティスト)のアトリエ」というコンセプトのもと、古今東西の絵画をモチーフにしたカクテルやアフタヌーンティーを提供しております。芸術性溢れる美食体験はもちろん、絵画と画家のストーリーを細部まで再現した『アフタヌーン・エキシビション』の第4弾となる『ファイアー (Fifer)』は、マネの出身地であるフランスだけでなく、スペインの画家や日本の浮世絵などの、マネの画風に大きく影響を与えた要素を随所に採り入れたスイーツとモクテルのペアリングをお楽しみいただけるセットメニューです。フランス、スペイン、そして和のテイストが上品に織りなす、芸術の秋にふさわしい逸品をご堪能いただきながら、のちの印象派に多大な影響を与え、近代美術の先駆者と称されたマネの軌跡に思いを馳せる旅へとご案内いたします。『アフタヌーン・エキシビション』という名の通り、まるで午後のアート鑑賞のように、芸術的でインスピレーション溢れる午後のひとときを、美しいウォーターフロントの絶景とともにご体験ください。

『ファイファー (Fifer)』の詳細

チュロス 3種のディップソース添え

わずかな影だけで背景を表現し人物を強調する手法は、マネが最も尊敬するスペイン画家ベラスケスから受け継いだものです。まずは、外はカリカリ、中はもちもち食感のスペイン発祥と言われる揚げ菓子「チュロス」を、本場スペイン風にディップソースとともにお召し上がりください。スペインにちなんだメズム特製 3種類のソースの味の変化とともに楽しみいただけます。

【クリームチーズソース】 スペイン産オリーブオイルとピリッとした辛さが特徴のバスク地方の香辛料“ピマンデスペレット”が絶妙に調和された、濃厚でなめらかなソースです。

【オレンジジャムソース】 新鮮なオレンジを使用した自家製ジャム。ジャムの酸味と甘さが塩味の効いたチュロスにぴったりです。

【チョコソース】 カカオ66%のフローラルな香りのビターチョコレートを使用した上品な甘さが癖になる味わいです。



チュロス3種と自家製芋ようかん

自家製芋ようかん

マネが活躍した 19 世紀半ばは、日本の浮世絵など芸術品が大量に欧米に流出し日本ブーム(ジャポニズム)となり、変換期にあったヨーロッパの芸術家に大きな影響を及ぼしました。浮世絵の手法も積極的に受け入れたと言われるマネが活躍した明治維新の前後の日本で親しまれていたのが「芋ようかん」です。甘みが凝縮された「紅あずま」のサツマイモの素朴な味わいや、和三盆の上品な甘さが和を感じさせます。丁寧に芋をこす工程から手作りしており、しっとりとした食感に仕上げられています。

ペアリングモクテル

甘酒のコクのある甘味、抹茶とほうじ茶のほのかな渋味、柚子のフレッシュな甘味が織りなす、スッキリとした後味をお楽しみいただける冷たいモクテルです。モクテルの表面には、ジャポニズムの影響を受けた「エミール・ゾラの肖像」にて描かれた浮世絵の着物の絵柄を描くなど、細部までこだわったマネの世界観をお届けいたします。

「笛を吹く少年」をモチーフにしたケーキ

マネが描いたフランス近衛軍鼓笛隊の少年を可愛いらしいフォルムにデフォルメしました。程よい甘さのパナラブリュレ、酸味が効いたフレッシュなベリームース、ココアやチョコレートのビターな風味とのバランスが絶妙で、ボリュームあるフォトジェニックな一品に仕上げられています。

【ケーキ】 ドーム型のケーキは、カカオ70%のビターチョコクリームや、やさしい甘さでなめらかなパナラクリーム、マネの故郷フランスのホットワインをイメージシアニスやシナモンなどのスパイスを加えた赤ワインソースなど、それぞれの食材のマリアージュが生み出す上品で大人な味わいです。ケーキの表面にはココアや竹炭で色付けしたスポンジ生地をまぶし、丸いチョコレートで洋服のボタンを表現しました。少年のズボン表現したケーキの土台は、スペイン産アーモンドを配合したビスキュイ・ダイヤモンドを、苺、ラズベリー、ベリームースで包み込み、香ばしいアーモンドの食感と風味がアクセントになっております。

【少年の笛と靴】 甘さ控えめのチョコレートクッキーで少年の笛と靴を、一つひとつ手作りで表現しました。サクッと香ばしく焼き上げ、ほんのり香るココア風味をお楽しみいただけます。深い味わいのココアとメインのケーキとの相性が絶妙です。

【少年の帽子】 酸味と甘みを引き立てるなめらかなラズベリーチョコをコーティングして少年の帽子を手作りしました。クレープ生地を焼き上げたフィアンティーヌのザクザクとした食感や、チョコの繊細で上品な味わいをお楽しみください。

ペアリングモクテル

甘酸っぱいザクロに、口当りに華やかさを添えるシードル、後味すっきりルイボスティが織りなす、まるでハーブティーのようにスツと鼻を抜ける香りでリラックスいただける温かいモクテルです。ザクロやレモンの色合いが映える、色鮮やかな見た目もお楽しみください。

《アフタヌーン・エキシビジョン概要》

提 供 期 間	2021年11月1日(月)~2022年2月28日(月)
時 間	平日限定 14:00~ / 15:00~
提 供 場 所	メズム東京 16階 バー&ラウンジ「ウイスク(Whisk)」
料 金	4,950円(消費税・15%のサービス料込み)
キャンセル料	7日前 ~ 3日前 50% / 前日・当日 100%
ご 予 約	https://www.mesm.jp/restaurant/whisk.html (2日前の22:00までの予約が必要です)

《参考資料》

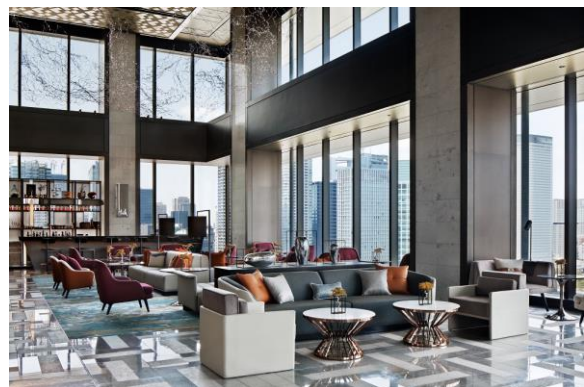
ウイスク(Whisk) / 16F バー & ラウンジ

芸術家(アーティスト)のアトリエをコンセプトに、絵画をモチーフにした五感をくすぐるコンセプトなオリジナルミクソロジーカクテルの数々やアフタヌーンティー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、芸術的で創造性あふれるひとときをお過ごしいただけます。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する、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。

■営業時間 11:00 ~ 27:00 (L.O. 26:30) ※

■席数 56 席

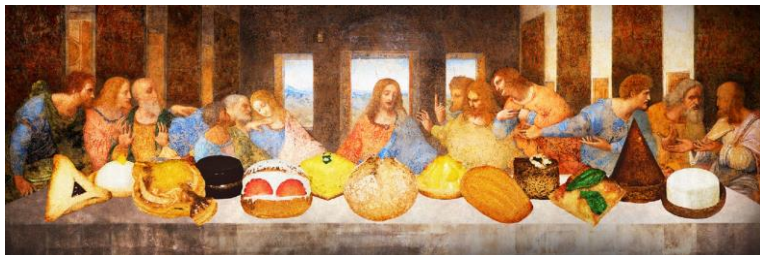
※新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、当面の間は営業時間および営業内容を変更させていただきます。最新の情報は公式ウェブサイトをご確認ください。



バー & ラウンジ「ウイスク」

『アフタヌーン・エキシビション』過去作品

絵画をモチーフにした新感覚アフタヌーンティー『アフタヌーン・エキシビション』は、2020年11月9日(月)より提供開始いたしました。以来、約4か月ごとにテーマとなる絵画を変えており、第1弾は、スペインの画家サルバドール・ダリの代表作品「記憶の固執」の世界観を表現した『メモリー(Memory)』、第2弾は、オランダの画家フェルメールの代表作品「真珠の耳飾りの少女」を再現した『パール(Pearl)』、そして第3弾として、巨匠レオナルド・ダ・ヴィンチの代表作「最後の晩餐」の情景を表現した『サパー(Supper)』を2021年10月29日(金)まで提供中です。



左) 第1弾: サルバドール・ダリの「記憶の固執」を表現した『メモリー(Memory)』
中) 第2弾: フェルメールの「真珠の耳飾りの少女」を表現した『パール(Pearl)』
右) 第3弾: レオナルド・ダ・ヴィンチの「最後の晩餐」を表現した『サパー(Supper)』

【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](https://www.instagram.com/autographhotels)、[Twitter](https://twitter.com/autographhotels)、[Facebook](https://www.facebook.com/autographhotels) 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。

《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 セールス&マーケティング部

担当: ジェーキンス 沙織

メール: saorijerkins@mesm.jp 電話: 03-5777-1113 (平日10:00~17:00)