

お問い合わせ：
マーケティング コミュニケーションズ
石村 麻衣子
maiko.ishimura@ritzcarlton.com

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン
TEL:03-3423-8000 FAX:03-6434-8802

2023年8月31日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
国内外で活躍する現代アート作家・野原邦彦氏とのコラボによる
『アートアフタヌーンティー』を9月1日より提供開始
～グランドフロアと45階に新作を含む作品展示も～



ザ・リッツ・カールトン東京（港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン、総支配人：シャビ・ゴンザレス）は、2023年9月1日（金）から10月31日（火）まで、現代アート作家として国内外で活躍する野原邦彦氏とのコラボレーションによる、アートを愉しむことをテーマとしたアフタヌーンティー「アートアフタヌーンティー」をザ・ロビーラウンジ（45階）にてご提供致します。

期間中は、日本の伝統的な七宝繫ぎ文様が施された野原氏の作品「善哉II」をグランドフロアに展示し、お客様との“縁”を喜び祝いながらお出迎えすると共に、氏の代表作である「カプチーノ」のオリジナルサイズ全色を45階 ザ・ロビーラウンジの各所に展示し、作品が放つ緩やかな癒しをアフタヌーンティーと共にお楽しみいただきます。

また、アートアフタヌーンティーのモチーフのひとつである「カプチーノ」の大型作品をザ・ロビーラウンジ内にて初お披露目するほか、ザ・リッツ・カールトンのロゴマークである王冠と百獣の王ライオンからイメージした新作「お面 連獅子」も発表いたします。

芸術の秋にアートなひとときをお楽しみいただける「アートアフタヌーンティー」および特別展示の詳細は、以下のとおりです。

アートアフタヌーンティー

- 期間：2023年9月1日（金）～10月31日（火）
- 時間：12:00～17:00
- 場所：ザ・ロビーラウンジ（45階）
- 料金：9,400円（セイボリー5種/サンドイッチ2種/スイーツ6種/スコーン/コーヒーまたは紅茶）
7,500円（セイボリー3種/サンドイッチ2種/スイーツ5種/スコーン/コーヒーまたは紅茶）

- メニュー詳細（9,400円メニュー）：

[セイボリー]

フロマージュブランのムース 洋梨のジュレと木の実のロースト
緑茶豚の煮込み 紅心大根のピクルスと彩り野菜のコンフィ オリーブオイルカプセル
ズワイガニとしらすのファルス 大葉とドライトマト タピオカクラッカーのカナッペ
伊勢海老のタルタル 里芋のフリットと蓮根のレリッシュ キュビア添え
フォワグラときのご牛蒡のコンソメゼリー 柚子香る燕のピュレ

[フィンガーサンドウィッチ]

スペイン産生ハムとゴーダチーズ 黒胡椒風味の柿のジャム ルッコラピストゥー
コンキリエで包んだ鰹のリエット クリームチーズとイクラのオープンサンド

[スイーツ]

イボワールムース 林檎ジュレ
無花果と赤ワインのガナッシュモンテ
シューアラクレーム プラリネヌガー
檸檬のチーズケーキ フィンヤンティーヌ
ザクロムース フェリュールージュコンフィチュール
“クラウドカプチーノスタイル” ホワイトコーヒークリーム
プレーンスコーン 薩摩芋のスコーン クロッテッドクリーム

※仕入れ状況により、予告なくメニュー内容が変更になる場合がございます。

特別展示

- 会期：グランドフロア（正面玄関奥）2023年9月1日（金）～10月31日（火）
ザ・ロビーラウンジ（45階） 2023年9月1日（金）～9月30日（土）



さらに、同期間中は野原氏が2018年に木彫で制作をした「chocolate」をテーマにしたチョコレート菓子が限定販売されます。氏の作品の中の重要なアイテムがチョコレートの如くショーケースで輝くように並び、手に取った人の口に含む至福までを表現した作品を、ペストリーシェフが実際のチョコレート菓子上に仕上げます。

■商品名：バニー オデッセイ (全4色)

■期 間：2023年9月1日(金)～10月31日(火)

■時 間：12:00～20:30

■料 金：1個2,700円

■場 所：ザ・ロビーラウンジ (45階)



「カプチャーノ R」

野原氏は木彫制作を軸に立体・平面作品を幅広く展開し、近年は京友禅、漆、箔押しなど日本の伝統工芸の技術も取り入れたコラボレーション作品を発表している新進気鋭のアーティストで、「日常の中の或るシーンのモンタージュ」をコンセプトとし制作された代表作、「カプチャーノ」をはじめとする彼の作品の数々は、1本の木から彫り出すことにより日常の“ある心地よい瞬間”を具現化しています。

実体がなく消えゆく雲と、新たな視点を与えるフィルターである水中メガネで表現される野原氏の世界観と、東京の街並みを見渡すザ・リッツ・カールトン東京の非日常の空間、心を満たす心地よいホスピタリティーが融合するアート体験を、心行くまでお楽しみください。

野原邦彦氏のコメント

『雲』と『水中メガネ』

想像や記憶とはいつでも曖昧なものだ。

また目の前の「現在」も、時間の経過とともに過去となり、記憶となる。

“カタチ”に残したい状況があった時、既にそのもの以外の周辺は曖昧で、明確なかたちは見えない。

一見かたちがあるように見える雲に実体はない。

いずれ薄れ消えてゆく様子が自分にとってのその曖昧な対象とリンクする。

ぼんやりとしか見えなかった水の中を初めて鮮明に見ることが出来た水中メガネは、経験や知識などのフィルターを通したもう一つの視点。

つくりたいものは自分にとっての特別な時間。日常で心に残るシーンの切り取り作業。

切り取ったもののモンタージュ。それを一本の木から彫り出す。

ザ・リッツ・カールトン東京のラグジュアリーな空間や高層階から広がる東京の景色に気分は上がり日常から解き放たれる。

目に見える至福。見えない至福。

この空間と自分の作品の存在によって更なる特別な非日常を感じてもらえたら幸いです。

野原邦彦氏の略歴

株式会社 UG ASSEMBLE が運営する「gallery UG」の専属アーティスト。1982年、北海道生まれ。2007年に広島市立大学大学院芸術学研究科彫刻専攻を修了。木彫制作を軸に立体・平面作品を幅広く展開し、気鋭のアーティストとして国内外から高く評価されている。

ザ・リッツ・カールトン東京について

ザ・リッツ・カールトン東京は日本の首都、東京のエンターテインメントとビジネスの拠点である六本木に位置します。都内最高の高さを誇るミッドタウン・タワーの最上層9フロアを占めるレストラン、スパ、クラブラウンジ、そしてゲストルームからは360度の絶景が広がります。総客室数245のゲストルームのうち40室はスイートであり、ザ・リッツ・カールトン スパ 東京では最高の寛ぎをご提供します。レストランは会席、寿司、天麩羅、鉄板焼を提供する日本料理「ひのきざか」、フレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」、ビストロノミー「タワーズ」、チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」、「ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリ」、ロビーラウンジやバーの7店舗と、ミーティングやイベント宴会施設、そして婚礼チャペルを完備しております。Facebook (<https://www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/>)、Instagram (<https://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/>) のアカウント名@RitzCarltonTokyoにて情報を発信しています。

<本リリースに関する問い合わせ先>

ザ・リッツ・カールトン東京 PR 事務局 (アビアレップス内)

TEL : 03-6261-5733 / FAX : 03-6261-5944

E-mail : RC-PR.japan@aviareps.com 担当：水谷玲子