

《報道関係者各位》
ニュースリリース

m ə s m
TOKYO

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

2020年11月24日
メズム東京、オートグラフ コレクション

メズム東京、オートグラフ コレクション

ラグジュアリーな空間で過ごす、一味違ったホリデーシーズン 『BLUE FANTASY(ブルー・ファンタジー)』開幕

12月23日(水)～26日(土)限定の特別ディナー『Jewelry -宝石-』を提供



JR東日本グループの日本ホテル株式会社と世界最大のホテルチェーン、米マリオット・インターナショナルとの初提携ホテルで、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様をお迎えする『[メズム東京、オートグラフ コレクション](#)』(運営:日本ホテル(株)代表取締役社長 里見雅行/総支配人 生沼久)は、2020年12月1日(火)～12月31日(木)の期間、ホテルのコンセプトである「TOKYO WAVES」がテーマの一味違ったホリデーシーズン『**BLUE FANTASY(ブルー・ファンタジー)**』を開催いたします。

同期間中は、1階のエントランスからエレベーターへと向かうピロティのアート作品“City of Lights”が、「TOKYO WAVES」を表現するミッドナイトブルーに様変わりし、お客さまをお迎えいたします。開放的な16階のロビーフロアもミッドナイトブルーの照明でゆらめく波模様と上質な音楽に包まれ、まるでキラキラ輝く波(WAVES)の世界にいるような、幻想的な空間へとご案内いたします。さらに、**2020年12月23日(水)～12月26日(土)の4日間限定**にて、レストラン「シェフズ・シアター」では、キュリナリーマイスター(総料理長)隈元香己による渾身のホリデーディナープログラム『**Jewelry -宝石-**』を販売いたします。

また、「シェフズ・シアター」では、フランスのアルザス地方をテーマにした冬のランチプログラム『**Alsace -アルザス地方-**』と南フランスの三大祭をテーマにした冬のディナープログラム『**Provence -南仏三大祭り-**』を2020年12月1日(火)～2021年2月28日(日)の期間、提供いたします。

4 日間限定のホリデーディナープログラム 『Jewelry - 宝石 -』

タラバ蟹、オマール海老、和牛ヒレ肉、トリュフやキャビアなど、まるで宝石のように煌びやかで高級感あふれる食材で構成された、「シェフズ・シアター」最上級のディナープログラム。宝石になぞらえたプレートたちが、訪れたゲストの特別な夜を彩ります。キュリナーマスター（総料理長）隈元香己が、2014 年フランスで最高の権威を誇る料理コンクール「第 64 回 プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」(※)で優勝した際の作品の一つでもある鮮魚のアスピック(肉や魚を煮たブイオンをゼリーにしたフランス料理)をアレンジした逸品を含む、ホリデー気分が盛り上がる全 7 品の特別な演目をご堪能ください。

※コンクールの様子はこちらからご覧いただけます。<https://www.youtube.com/watch?v=pjr00tLy3Ds>

Jewelry - 宝石 -

Prologue -序幕-

アミューズブッシュ

Black Diamond -ブラックダイヤモンド-

タラバ蟹と根セロリのレムラード、キャビア添え

Amber -アンバー-

信州サーモンのアスピック、タブナードソース

Sapphire -サファイア-

オマール海老のロティ クーリソース

Ruby -ルビー-

和牛ヒレ肉 トリュフのソース 季節野菜添え

Garnet -ガーネット-

ショコラパルフェのポルト酒ソース

Epilogue -終幕-

小菓子、スペシャルティコーヒー(猿田彦珈琲)



Jewelry - 宝石 -

ホリデーシーズン 『BLUE FANTASY』

日中は浜離宮恩賜庭園の緑が爽やかな湾岸の風景、夜はシティービューとウォーターフロントが生み出すきらめく夜景が楽しめるホテル 16 階のロビーフロア。『BLUE FANTASY』の開催期間中はフロア全体がミッドナイトブルーでライトアップされ、まるで波の中を漂うような雰囲気包まれた空間に一変します。ライブ感あふれる音楽や、同フロアバー & ラウンジ「ウイスク」のアーティスティックなミクソロジーカクテルとともに、一味違ったホリデーシーズンをお過ごしください。



ロビーフロア イメージ



ロビーフロア イメージ

冬のディナープログラム 『Provence -南仏三大祭り-』

紺碧の海がまぶしい地中海と、アルプスの山脈に挟まれ豊かな自然に恵まれた美食の宝庫である南フランスのコート・ダジュール。冬から春にかけて行われる「ニースのカーニバル」、マントンの「レモン祭り」、モンドリュール・ラ・ナプールの「ミモザ祭り」といった、色鮮やかな南仏の三大祭を体感できるディナープログラムをお届けいたします。

前菜は、塩と昆布で絞めたヒラメのマリネと、冬が旬の野菜や果物、爽やかな香りのレモンバーベナにソーヴィニヨン・ブランがベースのハーブソースが色鮮やかなオードブル。コート・ダジュールに春を告げる、フランス最大のイベント「ニースのカーニバル」の花が飛び交い笑顔があふれるニースの町をイメージした彩り豊かで華やかな一皿は、是非シャンパーニュと共に楽しみください。

魚料理は、グリルした鮮魚の上にウイキョウとレモンのコンディメントをのせ、トマトの酸味と香草のソースでいただくひと手間かけた一品。コート・ダジュールの最も東にあり「フランスの真珠」とも呼ばれているマントンで毎年行われる、レモンやオレンジなどの柑橘類をふんだんに使った「レモン祭り」をイメージしました。

肉料理は、旨みが凝縮された仔鳩の胸肉とモモ肉の異なる味わいと、ヘーゼルナッツの香ばしさが食欲をそそる一品。2月から3月にかけて黄色く丸い花を咲かせ、その鮮やかな色と芳醇な香りでフランスに冬の終わりと春の訪れを告げる南仏を代表する花・ミモザが町中にあふれる「ミモザ祭り」をイメージし、付け合わせの色鮮やかなミモレットチーズで華やかさを添えました。

デザートには、香り高い柚子とチョコレートムースが織りなす独創的なパルフェをお楽しみください。サクッと焼き上げたサブレスヨクラの上に、ショコラパルフェと柚子パルフェ、サクサクのレモンメレンゲをのせ、上からナイフを入れるとセルフイーユとディルの緑鮮やかなハーブソースがあふれ出すその姿は、人々を魅了してやまないコート・ダジュールの風光明媚な景色と三大祭の優雅で華やかな雰囲気表現しています。

南フランスの温暖な冬を彩る三大祭を楽しんだ後は、マッカランウィスキーのカヌレ(※)、アルマニャックのチョコレート、レミントン風のココナッツ菓子とスペシャルティコーヒーで、祭りの余韻に浸っていただけます。

※1月限定にて、カヌレの代わり新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」をご用意します。

Provence -南仏三大祭り-

Prologue -序幕-
アミューズブッシュ

Carnaval de Nice -ニースカーニバル-
ヒラメのマリネ

Fête du Citron -レモン祭り-
鮮魚のグリル、ウイキョウとレモンのコンディメント

Fête du Mimosa -ミモザ祭り-
仔鳩のロースト、ヘーゼルナッツ

Côte d'Azur -コート・ダジュール-
柚子とショコラのパルフェ

Epilogue -終幕-
小菓子、スペシャルティコーヒー(猿田彦珈琲)



Provence -南仏三大祭り-

冬のランチプログラム 『Alsace -アルザス地方-』

フランス北東部に位置し、ライン川を挟んでドイツとの国境に接するアルザス地方の独特の文化と、世界の美食家に愛される郷土料理に触れるランチプログラムをお届けいたします。

アルザスは、冷涼な気候でありながら日照時間に恵まれており、また降雨量が少なくブドウ栽培に適した環境で、白ワインの生産が盛んな地域です。前菜には、辛口のミュスカを使った甘さと酸味のバランスの取れたソースでいただくヤシオマスのコンフィ、選べるメインには、華やかな香りエレガントな酸味を備えた繊細で優美な味わいのリースリングを使った味わい深いソースでいただく鮮魚のソテーなど、アルザス産の白ワインとの華やかなマリアージュをお楽しみいただけます。メインには、柔らかくローストした旨味たっぷりの氷室熟成豚の肩ロースに、しっとりとした食感と香辛料の香りが特徴のアルザスの伝統的なクリスマス菓子「パン・デピス」を乾燥させまぶした、豚の旨味と香辛料が相性抜群な肉料理もお選びいただけます。

デザートには、フロマージュブランというフレッシュチーズを使って作るアルザス地方の独自のチーズ菓子に、冬が旬のマンダリンオレンジをふんだんに使い趣向を凝らしたフロマージュブランのソルベなど、フランスとドイツの文化が混ざり合ったアルザス地方ならではの美食文化を感じることができるプログラムです。アルザス地方を巡る美食の旅の締めくくりには、アルザスの人に昔から親しまれている伝統菓子「クグロフ」と香り高いブリューティーをお召し上がりください。

Alsace -アルザス地方-

Prologue -序幕-

アミューズブッシュ

Terroir -風土-

ヤシオマスのコンフィ、
ミュスカソースとモッツアレラチーズのエスプーマ

Tradition -伝統-

鮮魚のソテー、リースリングソース
or
氷室熟成豚の肩ロースのロースト、
ほほ肉のカシス煮込み

Nostalgique -郷愁-

マンダリンオレンジとフロマージュブランのソルベ

Epilogue -終幕-

アルザス地方の伝統菓子「クグロフ」、ブリューティー



Alsace -アルザス地方-

《ホリデーディナープログラム『Jewelry -宝石-』概要》

| | |
|--------|--------------------------|
| 期 間 | 2020年12月23日(水)～12月26日(土) |
| 時 間 | 17:00～23:00 (L.O. 22:00) |
| 場 所 | 16階レストラン「シェフズ・シアター」 |
| 料 金 | 18,000円(税サ別) |
| キャンセル料 | 7日前～3日前 50% 前日・当日 100% |
| ご 予 約 | TEL: 03-5777-1111 |

《冬のランチ&ディナープログラムの概要》

| | |
|--------|---|
| 期 間 | 2020年12月1日(火)～2021年2月28日(日) |
| 時 間 | ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:00) ディナー 17:00～23:00 (L.O. 22:00) |
| 場 所 | 16階レストラン「シェフズ・シアター」 |
| 料 金 | ランチ:4,500円 / ディナー:9,000円(税サ別) |
| キャンセル料 | — |
| ご 予 約 | TEL: 03-5777-1111 |

《参考資料》

シェフズ・シアター (Chef's Theatre) / 16F レストラン

伝統的なフランス料理をスタイリッシュにアレンジし、ピストロのようにリラックスした雰囲気の中でオープンキッチンのライブ感とともに楽しんでいただくレストランです。東京だからこそ集まる上質な食材を生かし、江戸前の粋と洗練されたテクニックを五感のすべてで味わう、ここだけのフレンチ・ピストロノミーをお届けします。日本の伝統的なモチーフや波からインスパイアされた繊細でダイナミックなアートが目を引き空間で、キュリナー・マイスター隈元香己による、「五感を旅する」美食体験をご堪能ください。

【営業時間】

■朝食: 06:30 ~ 11:00

■ランチ: 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00)

■ディナー: 17:00 ~ 23:00 (L.O. 22:00)

【席数】93 席 (個室席 18 席含む)

【個室】3 室 18 席

よりプライベートな空間でのお食事をゆっくりとお楽しみいただける個室です。ご家族やご友人とお集まりや、ビジネスシーンなど様々な目的に合わせてご利用いただけます。

■バルコン (Balcon): 41㎡ 最大10席 15,000円/室

■ギャラリー1 (Galerie 1): 15㎡ 最大 4席 10,000円/室

■ギャラリー2 (Galerie 2): 13㎡ 最大 4席 10,000円/室

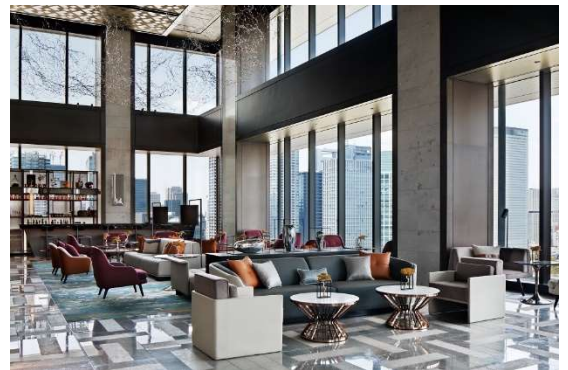


シェフズ・シアター

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のオリジナルミクソロジーカクテル全 18 種類を取り揃えたバー & 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をお楽しみいただけます。ナイトタイムは夜景の見えるバーラウンジ、デイトタイムは豊かな緑と水辺の景観を臨むカフェのような感覚でご利用いただける、刺激と遊び心に満ちた新感覚のパブリックスペースとしてお客様をお迎えいたします。

【営業時間】10:00 ~ 27:00 (午前 3:00) 【席数】56 席



ウイスク

【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。壮麗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、都会のエネルギーツクリエィティビティーが会お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。

【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。

《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 セールス&マーケティング部

担当: ジェーキンス 沙織・上村 由佳

メール: saorijerkins@mesm.jp (ジェーキンス) yuka.uemura@mesm.jp (上村)

電話: 03-5777-1113 (平日 10:00 ~ 17:00)