

～ グランド ハイアット 東京 2024 Spring ～

国立新美術館『マティス 自由なフォルム』開催記念

日本初上陸の切り絵《花と果実》から着想を得た色彩豊かなスイーツ & セイボリー
桜ショートケーキや抹茶パブリレストなど前期ピンク、後期グリーンの異なるメニューで季節を表現

【マティス展開催記念】スプリング アフタヌーンティー ブッフェ

第1期 2024年3月1日(金)～4月15日(月):【マティス展開催記念】スプリング アフタヌーンティー ブッフェ～桜&ストロベリー～

第2期 2024年4月16日(火)～5月27日(月):【マティス展開催記念】スプリング アフタヌーンティー ブッフェ～抹茶&ピスタチオ～

都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランド ハイアット 東京(東京都港区、総支配人:ロス クーパー)では、国立新美術館で開催される『マティス 自由なフォルム』の開催を記念し、日本初上陸(※1)となるアンリ・マティスの切り絵の大作《花と果実》から着想を得た【マティス展開催記念】スプリングアフタヌーンティー ブッフェを、2024年3月1日(金)から5月27日(月)までご提供いたします。



第1期 2024年3月1日(金)～4月15日(月)

【マティス展開催記念】スプリング アフタヌーンティー ブッフェ～桜&ストロベリー～



販賣会メインビジュアル



第2期 2024年4月16日(火)～5月27日(月)

【マティス展開催記念】スプリング アフタヌーンティー ブッフェ～抹茶&ピスタチオ～

グランド ハイアット 東京より徒歩 10 分ほどの距離に位置する六本木の美術館「国立新美術館」で開催される『マティス 自由なフォルム』は、大胆な色彩を特徴とし、「色彩の魔術師」とも称されたアンリ・マティスが後半生に精力的に取り組んだ「切り紙絵」作品に焦点を当てながら、絵画、彫刻、素描、版画、テキスタイルなど、約 150 点を紹介する展覧会です。

アンリ・マティス《花と果実》1952-1953年 切り紙絵 410×870cmニース市マティス美術館蔵
©Succession H. MatissePhoto:Francois Fernandez

この展覧会の開催を記念した【マティス展開催記念】スプリング アフタヌーンティー ブッフェでは、同展覧会のために修復を経て初来日する切り絵の大作《花と果実》(画像上)から着想を得た彩り豊かなスイーツとセイボリーを、展覧会の会期に合わせ、“桜&ストロベリー”と“抹茶&ピスタチオ”、2 シーズンに分けて異なるメニューをご提供いたします。3月1日(金)から4月15日(月)の第1期“桜&ストロベリー”では、カラフルなエディブルフラワーや真っ赤に熟したいちご、色とりどりの野菜、さらに見頃を迎える桜のスイーツをご用意。《花と果実》の中でもピンクやイエロー、オレンジを中心としたさまざまなメニューが揃います。4月16日(火)から5月27日(月)の第2期“抹茶&ピスタチオ”では、《花と果実》の中でも新緑を思わせるグリーンやブルーに焦点を当て、新茶のシーズンである抹茶や、香ばしいピスタチオなどを使用したリッチな味わいのメニューをご用意いたします。

グランド ハイアット 東京が誇る世界の製菓大会で優勝・受賞経歴を持つパストリーチームが、20 世紀を代表するモダンアートの巨匠に敬意を込めて手掛けたスイーツのかずかずを、心ゆくまでご堪能ください。

※1 展覧会主催者調べ（2024 年 1 月現在）

【マティス展開催記念】スプリング アフタヌーンティー ブッフェ 概要

【第 1 期】桜&ストロベリー

提供期間：2024 年 3 月 1 日(金)～4 月 15 日(月)

提供時間：15:00～17:00(最終入店 15:30) ※平日 120 分、土・日・祝日 90 分制

公式webサイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-sweetsfesta-afternoontea/#matisse>

商品名／価格(税込・サービス料 15%別)：

【マティス展開催記念】スプリング アフタヌーンティー ブッフェ～桜&ストロベリー～

平日 5,940 円／土・日・祝日 7,590 円

第 1 期では、カラフルなエディブルフラワーをゼリーの中にあしらひ、バニラムースのトップに飾ったフラワームースケーキや、真っ赤に熟した旬のいちごを贅沢にあしらったストロベリータルト、切り絵をイメージした色鮮やかなチョコレートにトッピングしたチョコレートムースなど、《花と果実》の中でもピンクやイエロー、オレンジをメインにした色彩豊かなスイーツの数々をお楽しみいただけます。さらに、桜の開花時期にあわせ、桜のエッセンスを加えた華やかなメニューもラインナップ。香ばしく焼き上げた軽やかなシュー生地であっぴりの桜クリームをサンドした桜パリブレストや、桜のシロップを浸み込ませた軽い食感のスポンジに桜の生クリーム重ねた桜ショートケーキ、みずみずしいいちごを詰め込んだ桜ゼリーなど、目でも舌でも春の訪れを感じられるスイーツが揃います。セイボリーでは、あえてトマトソースで煮込まずに、フレッシュなトマトと合わせることで、ズッキーニやたまねぎ、パプリカなどの野菜の食感も楽しむことができるラトウイユのキッシュや、パテ・ド・プロヴァンサル(ポークテリーヌのプロヴァンス風)にイベリコ豚の生ハムを合わせたカナッペなど、マティスが後半生を過ごした南フランス・プロヴァンスの家庭料理も用意いたします。

スイーツ

- ・フラワーバニラムース
- ・桜とホワイトチョコレートのムース
- ・桜&ストロベリーショートケーキ
- ・桜パリブレスト
- ・ストロベリータルト
- ・桜クレームダンジュ
- ・桜&ストロベリーゼリー

セイボリー

- ・ラトウイユのキッシュ
- ・パテ・ド・プロヴァンサルのイベリコハムロール いちご バジルクリーム
- ・スモークサーモンムースのタルトレット 桜エビを添えて
- ・低温調理したチキンブレスト いちご 桜マヨネーズのサンドイッチ
- ・カラフルベジタブルスティック 桜クリームチーズのディップ

スコーン

- ・プレーン
- ・桜
- ・クローテッドクリーム／ストロベリージャム

紅茶

ロサンゼルス発のプレミアムオーガニックティーブランド「ART OF TEA」の紅茶

※カフェラテ(アイスホット)やカプチーノ(アイス ホット)などもお選びいただけます



【第2期】抹茶&ピスタチオ

提供期間：2024年4月16日(火)～5月27日(月)

提供時間：15:00～17:00(最終入店 15:30) ※平日 120分、土・日・祝日 90分制

公式webサイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen/sweetsfesta-afternoontea/#matisse>

商品名/価格(税込・サービス料 15%別)：

【マティス展開催記念】スプリング アフタヌーンティー ブッフェ～抹茶&ピスタチオ～

平日 5,940円/土・日・祝日 7,590円

第2期では、《花と果実》の中から新緑を思わせる鮮やかなグリーンやブルーに焦点を当て、濃厚な抹茶や香ばしいピスタチオなどを使用したメニューをご用意いたします。濃厚な宇治抹茶のクリームを贅沢にサンドした抹茶パリブレストや、抹茶シロップに漬け込んだスポンジの上にフロマージュブランを絞ったリッチな味わいの抹茶クレームダンジュ、香り高いピスタチオと相性の良い甘酸っぱいラズベリーをあわせた鮮やかなライトグリーンピスタチオとラズベリーのムース。そして作品の中でもひと際目を引く鮮やかなブルーを表現したバタフライピーティーのゼリーも登場いたします。さらに、ほうれん草のピューレに、ソテーしたケールとベーコンを合わせたグリーンキッシュや、自家製のスモークサーモンのムースにクラッシュしたピスタチオをあしらったタルトレット、じっくり低温で調理するしっとりとしたチキン自家製の抹茶のパンで挟み込んだ抹茶のサンドイッチなど、シェフが趣向を凝らしたグリーンセイボリー5種が並び、初夏のような爽やかな彩りをスイーツとセイボリーで表現いたします。

スイーツ

- ・フラワーバニラムース
- ・ピスタチオとラズベリーのムース
- ・抹茶パリブレスト
- ・抹茶クレームダンジュ
- ・ストロベリーショートケーキ
- ・バタフライピーティーゼリー



セイボリー

- ・ほうれん草 ケール ベーコンのグリーンキッシュ
- ・パテ・ド・プロヴァンサルイベリコハムロール そら豆 バジルクリーム
- ・スモークサーモンのムースとピスタチオのタルトレット
- ・チキン きゅうり 抹茶マヨネーズのサンドイッチ
- ・グリーンベジタブルスティック アボカドとクリームチーズのディップ



スコーン

- ・プレーン
- ・抹茶
- ・クローテッドクリーム/オレンジジャム



紅茶

ロサンゼルス発のプレミアムオーガニックティーブランド「ART OF TEA」の紅茶

※カフェラテ(アイスホット)やカプチーノ(アイス ホット)などもお選びいただけます

「マティス 自由なフォルム」

20 世紀最大の巨匠の一人アンリ・マティス(1869-1954)。自然に忠実な色彩から解放された大胆な表現が特徴のフォーヴィスムの中心人物としてパリで頭角を現します。後半生の大半を過ごすこととなるニースではアトリエで様々なモデルやオブジェを精力的に描く一方で、マティスは色が塗られた紙をハサミで切り取り、それを紙に貼り付ける技法「切り紙絵」に取り組みます。

同展はフランスのニース市マティス美術館の所蔵作品を中心に、切り紙絵に焦点を当てながら、絵画、彫刻、版画、テキスタイル等の作品や資料、約 150 点を紹介するものです。なかでも同館が所蔵する切り紙絵の代表的作例である《ブルー・ヌードⅣ》が出品されるほか、大作《花と果実》は本展のためにフランスでの修復を経て日本初公開される必見の作品です。

さらに、マティスが最晩年にその建設に取り組んだ、芸術家人生の集大成ともいえるヴァンスのロザリオ礼拝堂にも着目し、建築から室内装飾、祭服に至るまで、マティスの至高の芸術を紹介いたします。



会期：2024年2月14日(水)～5月27日(月)／毎週火曜日休館 ※ただし4月30日(火)は開館

会場：国立新美術館 企画展示室 2E

主催：国立新美術館、ニース市マティス美術館、読売新聞社、日本テレビ放送網

展覧会公式 HP: <https://matisse2024.jp/>

「黄綬褒章」受章者 副総料理長 ペストリー/ベーカリー担当 後藤 順一

最高峰ともいわれるパティシエの世界大会「第4回 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」(フランス・リヨン)での個人 飴細工部門1位をはじめとする、数々の世界大会で優勝・受賞を果たすとともに、後進の育成にも力を注いできた後藤の長年に渡る活躍や取り組みが評価され、令和5年秋の褒章において「黄綬褒章」を受章。

ホテル館内で提供されるすべてのスイーツおよびベーカリーを統括するペストリー部門の責任者として、その品質管理や商品開発に携わっています。



店舗情報:「フレンチ キッチン」

〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 2階

03-4333-8781 (直通)



※最新の営業時間については公式 WEB サイトをご確認ください。

※食材や産地、内容および料金は変更する場合がございますので、ご掲載いただく際は事前にお問い合わせください。

※写真はイメージで、実際と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。