PRESS RELEASE

2026 年 11 月 9 日

パークホテル東京

アーティスト三木みどりさんと彩る、クリスマス限定アフタヌーンティー

～「まるで泊まれる美術館」で味わう、心弾む冬のティータイム ～

館内で 400 点以上のアート作品を展示販売するパークホテル東京（運営：株式会社芝パークホテル／東京都港区、代表取締役社長 田中紀良）は、アーティストの三木みどりさんとコラボレーションしたクリスマス限定のアフタヌーンティー「Art Colours Afternoon Tea ～彩りが語る、午後の小さなギャラリー～」を、25 階「アートカラーズダイニング」にて 2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）まで提供いたします。現在、当ホテルでアーティストルームを制作中の三木さんの世界観を、ホリデーシーズンならではの味わいとともにお楽しみいただけます。



ホリデーシーズンを彩る「Art Colours Afternoon Tea」。

三木さんは「かわいいを超えた至福の概念」をテーマに、国内外で作品を発表しているアーティストです。食べものの新鮮で美しい姿と、朽ちたり崩れたりした姿を同じ画面に描き、宝石やリボンなどを組み合わせることで、表面的な「かわいい」の奥にある儚さや執着、記憶を浮かび上がらせます。相反する表現を通して「かわいい」の本質である「幸せ」、さらにその先にある「愛」や「永遠」を問いかけています。

当ホテル 26 階のコリドーギャラリー テラスでは、三木みどりさんの作品「YOUR GIFT」をご覧いただけます。三木さんは、作品を発表すること自体を贈り物と捉え、誰かを想う喜びや、作品との出会いがもたらす幸せを大切にしています。その思いに着想を得て、大切な人に贈り物をするような心弾むひとときを、クリスマスのティータイムとして表現しました。コラボレーションを象徴する一品が、クリスマスパフェ「いちごのグラスパフェ×三木みどり 」です。たっぷりのいちごを重ねたグラスに、三木さんの作品を思わせる「かわいい」と、贈り物をひらく瞬間のような高揚感を詰め込みました。

ティースタンドには、「ホワイトティラミス」や「レモンとヨーグルトのブッシュドノエル」など、クリスマスらしいスイーツが並びます。また、メニューカードのイラスト、デザインも三木さんとのコラボレーションで作成されました。料理だけでなく、メニューカードからも三木さんの世界観をお楽しみいただけます。

パークホテル東京は「まるで泊まれる美術館」をコンセプトに、アーティストがホテルに滞在しながら客室全体を作品として仕上げる「アーティスト・イン・ホテル」プロジェクトを展開しています。三木さんは現在、このプロジェクトの一環としてアーティストルームも制作中です。完成に先駆けて、アフタヌーンティーを通じて三木さんの世界にひと足早く触れていただけます。

アーティストが描く幸せのかたちと、パティシエが仕立てるクリスマスの味わい、そして窓の向こうに広がる東京の景色。そのすべてをアートとして楽しむ、パークホテル東京ならではのアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。



26 階のコリドーギャラリー テラスに常設展示されている「YOUR GIFT」



アーティストの三木みどりさん

◆作家プロフィール◆
三木みどり
1989 徳島県生まれ
2012 京都嵯峨芸術大学 (現：嵯峨美術大学) 造形学科 油画分野 卒業
2014 東京藝術大学大学院 美術研究科 油画専攻 修士課程 修了

開催概要
期間：2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）
時間：12:00～13:30（最終入店） ※2 時間制
料金：￥9,000（税込、サービス料 15%込）
予約：2 日前 14:00 までの事前予約制
人数：1 名様よりご予約可能
場所：パークホテル東京 25 階「アートカラーズダイニング」
電話：03-6252-1166

メニュー

ティースタンド

■1 段目

・ホワイトティラミス

・レモンとヨーグルトのブッシュドノエル

・ホワイトチョコとヘーゼルナッツのパールムース

・オレンジとキャラメルのマカロン



いちごのグラスパフェ×三木みどり

■2 段目

・ピスタチオとラズベリーのミニタルト

・紅茶といちごのエクレア

・りんごのチーズケーキサンドクッキー

■3 段目

・スパイスマリネした海老のハンバーガー

・フォアグラプリン　生姜キャラメルソース

・口水鶏



東京の景色とアートに包まれる、25 階「アートカラーズダイニング」。

スコーン

・プレーンスコーン

・チェリーとメープル入りシロップのスコーン

・りんごのコンフィチュール

・コーヒークリーム

・クロテッドクリーム

クリスマスパフェ

いちごのグラスパフェ×三木みどり

ART OF TEA

Art of Tea（アート・オブ・ティー）は、カリフォルニア州ロサンゼルスを拠点とするプレミアムティーブランドです。世界各地から厳選した最高品質のオーガニック茶葉を使用し、香り・味わい・余韻まで丁寧に設計されたブレンドが特徴です。スイーツやセイボリーの味わいを引き立て、冬の午後に心地よい余韻を添えます。

※画像はイメージです。

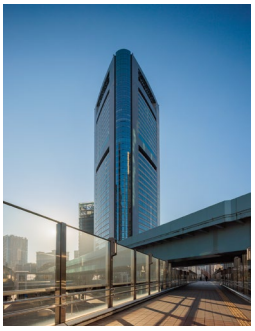
※写真の料理は 2 名様分です。

※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になることがあります。

パークホテル東京について

https://parkhoteltokyo.com

パークホテル東京は、1948 年創業の芝パークホテルの姉妹ホテルです。汐留メディアタワーの 25 階から 34 階にあり、東京タワーや富士山を見渡せる絶景が魅力です。客室は 268 室で、うち 52 室はアーティストが壁に絵を描いた「アーティストルーム」です。この「アーティストルーム」は、”日本の美意識が体感できる時空間”をコンセプトにしたプロジェクトで、ジャパン・ツーリズム・アワードで領域優秀賞を受賞しました。ロビーや回廊には、400 点以上のアート作品が展示されています。呈茶や絵画体験などのアートイベントも随時開催しています。



パークホテル東京　外観

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

芝パークホテル / パークホテル東京　ブランド戦略推進課　担当:喜多尾、角田

pr@shibaparkhotel.com

TEL：03-3433-4141（代）　FAX：03-5470-7515