

2014年9月11日

庭園デザイナー 枡野俊明氏による「閑坐庭」をテーマにコーディネートしたティーセット

『^{ざぼう}坐忘で過ごす 共生(ともいき)の時間』

日本茶と洋菓子のコラボレーションで楽しむ 優雅な午後のひとときを提案

2014年11月1日(土)～11月30日(日)

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人:野々部孝司)のガーデンラウンジ「坐忘(ざぼう)」では、この秋、ラウンジ前に広がる庭園「閑坐庭(かんざてい)」をテーマにコーディネートした、日本茶と洋菓子のティーセットの販売をいたします。期間は2014年11月1日(土)～11月30日(日)の10:00～22:00(21:30L.O.)で料金は1セット1,782円(サービス料・消費税込)にてご提供いたします。



曹洞宗徳雄山建功寺の住職で、庭園デザイナーでもある枡野氏は、現在執筆家としても活躍中で、禅の言葉から発せられるメッセージが読者の心を捉えております。また庭園が放つエネルギーはまた、多くのゲストに心安らぐひとときを提供しています。

枡野俊明氏がデザインした「閑坐庭」を間近でご覧いただきながら、時を忘れてゆったり過ごす時間をご提案したいとの思いから企画した今回のセットは、「閑坐庭」からイメージを膨らませて、坐忘のスタッフと当ホテルのシェフパティシエ、牧野太志がコーディネートした期間限定のティーセットです。緑茶は「加賀金箔茶」をセレクト。香り豊かで美しい緑色に輝く金箔入りのお茶は、庭園内の常緑樹と紅葉した木々がゆらぐ秋の庭園の様子とクロスオーバーさせました。



お茶菓子は洋菓子をそえてお楽しみいただけます。庭園の特徴である「石」が岸に寄せる波の様子を「モンブラン」で、モダンデザインのホテル空間の中に息づく日本の庭園の息吹を、洋菓子と日本の食材が出会う「大納言のフィナンシェ」に込めました。「モンブラン」は栗を丁寧に裏ごししクリーミーな口当たりで日本の四季を感じていただき、大納言のふくよかな食感とバターの香りがマッチした「フィナンシェ」は日本茶との相性を考えながら、このティーセットのために焼き上げました。和と洋のマリアージュを庭園とティーセットから感じていただく「共生の時間」をお過ごしいただけます。

枡野氏は「お茶を丁寧にいれ、ありがたくいただくこと」もまたお寺での大事な時間として大切にされております。「お茶をゆっくりいただくことで気持ちが穏やかになり、その日一日を一所懸命に生きようという思いで満たされる」と著書の中でも語っているように、都会の真ん中に位置しながら、四季折々にさまざまな表情を見せてくれる「閑坐庭」をのぞむラウンジ、「坐忘」にて、一服のお茶で忙しい日常を「坐して忘れる」ひとときをご提案してまいります。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野、西澤、川島、三浦 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail:取材窓口 山野 t.yamano@tokyuhotels.co.jp URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルは ISO14001 認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

坐忘で過ごす「共生の時間」ガーデンラウンジ「坐忘」(LBF)

- 期 日：2014年11月1日(土)～11月30日(日)
- 場 所：ガーデンラウンジ「坐忘」(LBF)
- 料 金：1セット 1,782円(サービス料・消費税込)
- 時 間：10:00～22:00(21:30L.O.)
- 問い合わせ：03-3476-3439(直)
- 内 容：【緑茶：加賀金箔茶】

庭園にたなびく木々のように、緑色が美しい緑茶。渋みが少なくさっぱりとした口当たりが魅力です。ほのかに浮かぶ金箔が優雅な時間を演出してくれるお茶です。

【大納言のフィナンシェ】

アーモンドと発酵バターの香りがお口に入れた瞬間に広がるフィナンシェの中に、ふくよかな小豆の甘さが上品な焼き菓子です。

【モンブラン】

栗をココのあるマロンペーストに仕立て、可愛らしいモンブランにいたしました。サクっとしたメレンゲとクリーミーな食感が魅力。すっきりとした緑茶とのハーモニーをお楽しみください。

枡野俊明氏と総料理長福田順彦によるイベントもこの秋開催！

美食家のためのプレミアム晩餐会「共生の時間」11月12日(水)開催

枡野俊明氏の禅から学ぶ美しい所作やおもてなしの心についてのセミナーと、セルリアンタワー東急ホテルの総料理長、福田順彦によるフランス料理のフルコースをお楽しみいただけるこの秋のプレミアム企画です。

■時間：19:00開宴 ■セルリアンタワーボールルーム(B2F) ■1名さま 17,000円

◆牧野 太志 FUTOSHI MAKINO

セルリアンタワー東急ホテル シェフパティシエ

パリヤルクセンブルグの銘店にて修行後、2003年9月、当ホテルのシェフパティシエに就任。各レストランやラウンジ、宴会や結婚披露宴で提供しているホテル内の全てのデザート部門を担っている。2007年その技術と感性が認められ、「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。さまざまなお客さまが色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」であることにこだわり、「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語る。季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツを紹介している



◆枡野 俊明 SHUNMYO MASUNO

曹洞宗徳雄山建功寺住職 庭園デザイナー 日本造園設計代表 多摩美術大学環境デザイン学科教授

大学卒業後、大本山總持寺にて修行、禅の庭の創作活動を続け、国内外さまざまな大学や美術館等で講演を行う。庭園デザイナーとして芸術選奨文部大臣新人賞を初めて受賞。

ほか、外務大臣表彰、カナダ政府やドイツ連邦共和国より受賞歴をもつ。

2006年に「ニューズウィーク日本版」で「世界が尊敬する日本人100人」に選出される。

当ホテルの庭園「閑坐庭」をはじめ、在日カナダ大使館やベルリン日本庭園、ベルゲン大学新校舎庭園などがある。執筆家としても活躍中で、主な著書に「禅 シンプル生活のすすめ」(三笠書房)、

「美しい人をつくる『所作』の基本」(幻冬舎)、「共生のデザイン 禅の発想が表現をひらく」(フィルムアート社)のほか、作品集「禅の庭 枡野俊明の世界」(毎日新聞社)など多数。



枡野俊明 作 「閑坐庭」

ロビーラウンジ「坐忘」に閑坐し、庭と心静かに対峙したときに湧き出る豊かな感受性や柔軟な心を取り戻してくれる空間としてデザインされました。石が岸に寄せる波のようにラウンジ内まで入り込み、ロビー中央の石の「花入れ」と結実。日本の空間作りの特徴である外部空間と内部空間の関係性を高め、その中間領域の充実をはかることに情熱を注いだ作品です。

