

2025年1月29日

《 The Okura Tokyo 》

「Hanako meets ミナ ペルホネン×オークラ東京」  
「春の訪れ」をテーマにしたアフタヌーンティーコラボレーション開催  
ミナ ペルホネンのデザインが美しいデザートに変身。視覚と味覚で感じるアートなひととき。

3月1日(土)より提供開始



オークラ東京(所在地:東京都港区、総支配人:高柳健二)は、株式会社マガジンハウスが出版する「Hanako」の企画により、ファッションブランド「minä perhonen (以下、「ミナ ペルホネン」)」とのアフタヌーンティーコラボレーションを、2025年3月1日(土)～31日(月)の期間、バーラウンジ スターライトにて数量限定で開催いたします。

デザイナーで創設者の皆川明氏が1995年に設立したミナ ペルホネンは、「想いを込めて丁寧に作り上げ、愛着を育み、世代を超えて受け継ぐこと」を大切にしているファッションブランドです。その理念が当ホテルの思いと重なり本企画が実現しました。

今回は、二十四節気の「啓蟄(けいちつ)」の時期に合わせ、冬眠していた生き物たちが目覚め、春の訪れを感じるひとときを表現したアフタヌーンティーをお届けします。ミナ ペルホネンが代表作である、女の子が森の中で動物たちと出会う姿を描いた“one day”、蝶々が舞う姿の“choucho”、そして水面に映る景色を表現した“minamo”をもとに描いた繊細で独創的なスイーツのデザインが、食材に精通したオークラ東京のパティシエの手によって、まるでアートのようなスイーツに生まれ変わりました。パティシエの豊かな想像力が、色彩や形、そして味わいの調和を巧みに織り交ぜ、一口ごとに感動を与える作品になっています。また、ナフキンやハンカチとしてお使いいただけるミナ ペルホネンの「choucho マルチクロス」付きのプランもご用意しております。



ミナ ペルホネンのアーカイブデザインより 左から “one day” “choucho” “minamo”

## Hanako meets ミナ ペルホネン×オークラ東京 「Starlight Afternoon Tea ～Pâtissier's Table～」

- 提供期間:2025年3月1日(土)～31日(月)
- 提供時間:平日 14:00/17:00/17:30 土・日・祝日 11:30/14:00 ※2時間制
- 提供場所:バーラウンジ スターライト(オークラ プレステージタワー41階)
- 料金:¥11,500 ※ノベルティー付きは¥13,000 となります。(消費税・サービス料込)
- お問い合わせ:(03)3505-6075(スターライト直通)
- 予約:以下 URL より2月1日(土)からご予約いただけます。  
<https://theokuratokyo.jp/letter/news/spring-2025/#hanako-minaperhonen>
- 提供内容:
  - <モクテル> 2種のベリーのみクテル
  - <セイボリー> 和牛のプティチーズハンバーガー、グリーンポテトサラダ バジル風味、サーモンとアボカドの生春巻き、春野菜と小海老のキッシュ
  - <スイーツ> チョコレートムース、ソーテルヌのゼリー、苺のタルト
  - <スコーン> クランベリー、バニラ
  - <アシェットデセール> 「minamo～春の訪れ～」
  - <特典> ミナ ペルホネン「choucho マルチクロス」※ノベルティー付きのプランをご予約の方のみ

※1日20食限定となります。

### ■ミナ ペルホネン デザイナー兼代表取締役 田中景子氏からのコメント

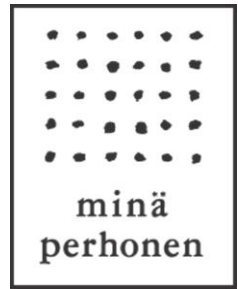
今回、「春の訪れ」をテーマにスイーツをデザインさせていただきました。ミナ ペルホネンのアーカイブデザイン “one day”をモチーフにしたデザートプレートは、冬から春へと季節が移り変わる頃、森を散歩しながらさまざまな出会いが訪れる景色をイメージしています。アシェットデセールには、光の景色をチェック柄で表現した“minamo”のテキスタイルを元に、二十四節気の「啓蟄」のような、生命力を感じさせるスイーツをデザインしました。繊細に再現いただいた、ブランドのアイコンの存在でもある“choucho”もじっくりと堪能いただきたいです。このアフタヌーンティーをお楽しみいただくことで、春の訪れを喜び、これからの日々の活力が湧き上がるようなひとときをお過ごしいただければと思います。

### ■シェフパティシエ 青森からのコメント

ミナ ペルホネンの世界観をスイーツに表現することは、非常に繊細な作業でした。全体としてはテキスタイルのイメージを壊さないよう、デザインと味をシンクロさせた視覚でも味覚でも愉しめるスイーツに仕上げました。特に“choucho”のように一見シンプルでありながら、奥深いリアリティーを持つデザインの質感を保ちながら、そこに味わいを加えることに試行錯誤を重ねました。飴細工で表現した“choucho”の繊細な美しさを、ぜひお楽しみください。

## ■ミナ ペルホネン | minä perhonen

デザイナーの皆川明氏により1995年に設立。オリジナルの図案によるテキスタイルを軸に、ファッション、家具、インテリア、空間デザインなど領域に捉われない活動を行っている。自然の情景や社会への眼差しからデザインを進め、日本各地の生地産地との連携により生み出されるテキスタイルを特徴とし、国内外のさまざまなメーカーやデザイナーとのコラボレーションやデザイン提供も行う。2024年にはスウェーデン国立美術館にて、2025年3月まで韓国・ソウル東大門デザインプラザ(DDP)にて展覧会が開催される。2025年はブランド設立30周年を迎える。



## ■Hanako

1988年創刊、株式会社マガジンハウスが発行するシティライフスタイル・マガジン。スイーツ、パン、銀座、京都、台湾、ソウルなどフード&シティガイドを得意とし、特にスイーツではティラミスなど数々のブームを生み出してきた。2024年8月のリニューアルからは「Your Go-to Guide」をテーマに、「食」「街」「旅」の情報を中心に、学び、転機(ウェルネス、お金、キャリア)など、今だからこそ知っておきたい最新のライフスタイル情報を届けている。デジタル版hanako.tokyoでは、SDGsや妊活、カラダの変化など、女性としての人生の転機に向けた企画を展開。



## ■オークラ東京

再開発著しい港区虎ノ門に位置し、グループの旗艦ホテルとして世界に通じるもてなしの心はそのままに、日本の伝統文化や歴史的要素をまとうグループ最上位ラグジュアリーブランド「オークラ ヘリテージ(140室)」と、海外を中心に展開し、都市の躍動感と高機能で現代のニーズを取り込んだ「オークラ プレステージ(368室)」の2棟から構成。客室は、730㎡を有する都内最大級のメゾネットタイプなどのスイートルーム17室を含め、総客室508室。5つのレストランと2つのバー、約2,000㎡の「平安の間」を含む19の宴会場、オークラ フィットネス&スパを兼ね備えます。モダニズム建築として高い評価を得た本館を設計した建築家 谷口吉郎氏の子息である吉生氏。同氏が再現したオークラロビーは、人々の記憶に残るかつての姿を忠実に再現し、未来へと継承しています。ホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド『フォーブス・トラベルガイド』のホテル部門において、最高評価である「5つ星」を獲得。総客室数が500室を超える国内のグランドホテルとしては唯一の5つ星ラグジュアリーホテル認定となります。世界80ヵ国以上、400軒以上のホテルで構成されるThe Leading Hotels of the World®に日本で初めて加盟。また、世界最大の高級旅行代理店ネットワーク Virtuoso®にも2024年より加盟。

《報道関係者の方からのお問い合わせ先》

オークラ東京 広報担当:本荘

TEL: (03)3224-6731 FAX: (03)3224-6727 E-mail: pr@tokyo.hotelokura.co.jp

