

2024年12月13日  
日本ホテル株式会社(JR 東日本グループ)  
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  
“TOKYO WAVES”アフタヌーン・エキシビション チャプター13  
『リュート』  
ポーラ美術館コラボ企画第3弾、特別アフタヌーンティープログラム  
色彩の魔術師 アンリ・マティスの『リュート』がテーマ  
2025年1月11日(土)～4月30日(水)の期間限定



東京の躍動感や波長と共鳴し、上質な空間でクリエイティブな体験ができるモダンラグジュアリーホテル『[メズム東京、オートグラフ コレクション](#)』(港区海岸1-10-30/総支配人 生沼久)は、ポーラ美術館(神奈川県箱根町、館長 野口弘子)とのコラボレーション企画第3弾を実施します。今回は、19～20世紀に活躍したフランスの画家、アンリ・マティス(1869-1954)の作品『リュート』(1943)をテーマにした「アフタヌーン・エキシビション チャプター13」を、芸術家のアトリエがテーマの16階バー&ラウンジ「ウイスク」にて、2025年1月11日(土)から4月30日(水)の期間限定でご提供します。

2024年4月にスタートしたポーラ美術館が収蔵する名作とのコラボレーション企画は、これまでクロード・モネの『睡蓮の池』、ポール・セザンヌの『砂糖壺、梨とテーブルクロス』と続き、芸術と美食を融合させたアフタヌーンティーシリーズとしてお届けしてきました。第3弾となる今回のテーマは、「色彩の魔術師」として知られるアンリ・マティスの名作『リュート』で、鮮やかな色彩を追い求めたマティスを代表する作品の一つです。作品に描かれているリュートを奏でる女性を再現したメインプレートと、マティスの生涯と故郷のフランスにちなんだ8種類のセイボリー&スイーツをポーラ美術館特製ポストカード付きでご提供します。

本プログラムのメインプレートでは、作品に描かれたリュートを奏でる女性を再現した特製ケーキをご用意します。波打つ繊細な白いレースのドレスをイメージしたケーキに、リュートを象ったサブレを添え、鮮やかな赤のフローズソースと緑のキウイジャムによって、大胆でインパクトのある色使いの本作品の世界観を表現しています。また、セイボリー&スイーツには、マティスが生まれたフランス北部で愛される伝統菓子「ナヴェット」や、彼が滞在したタヒチに由来するポリネシア風のお菓子「ポエ」など、マティスの生涯と故郷にちなんだ8品をご用意します。さらに、ペアリングモクテル&ティーは、セイボリー&スイーツを引き立てる香り高くさっぱりとした味わいの「フルーツとスパイスのホットドリンク」と「南フランス香るノンアルコールローズワイン」の2種をご用意します。

窓から望む東京の水辺や浜離宮恩賜庭園の四季折々の景色、館内を彩る音楽とともに、マティスの鮮烈な色彩と美食が織りなすアフタヌーンティーをお楽しみください。なお『リュート』は、ポーラ美術館にて、12月14日(土)から2025年5月18日(日)まで開催する企画展「[カラース — 色の秘密にせまる 印象派から現代アートへ](#)」でご覧いただけます。

《メインプレート》



メインプレートは、リュートを奏でる女性を再現した特製ケーキです。デザインは、女性の鮮やかな髪色をメレンゲで、波打つ繊細なレースのドレスを生クリームで再現し、さらにリュートを象ったサブレを添え、作品の世界観を作り上げました。ケーキの土台にはサクサクのサブレと香ばしいアーモンド生地のだiamondビスキュイを、中層に軽やかな生クリーム、濃厚なチョコレートクリームと苺の甘酸っぱさが広がるフレーズババロアを、トップには苺クリームを隠したふわふわなケーキで仕上げました。さらに甘さ控えめのケーキを引き立てるソースとして、芳醇なラズベリーのフレーズソースと爽やかなキウイジャムを添え、プレート全体で『リュート』の鮮やかさを表現しています。

《スイーツ&セイボリー》

**【1】メルヴェイユ**

マティスの故郷の北フランスに由来する伝統菓子です。軽やかなメレンゲと濃厚なホイップクリームを重ね、滑らかなチョコレートで包んだひと口サイズのスイーツです。メレンゲのパリッとした食感とクリームのふんわり感をお楽しみください。

**【2】エクレア**

1850 年頃、フランス・リヨンで誕生したといわれ、日本でも親しみのあるスイーツです。軽やかなシュー生地の中に、華やかな甘酸っぱさが特徴のラズベリークリームをたっぷり絞りと絞り入れ、トップを鮮やかなラズベリー風味のチョコレートでコーティングしました。

**【3】トロッペジェンヌ**

プリオッシュ生地に、滑らかで軽やかなカスタードクリームをたっぷり挟んだ贅沢なパストリーです。生地の表面には、ワッフルシュガーが散りばめられ、ほどよい甘さと食感がアクセントに。クリームのコクとプリオッシュの香ばしさが調和した一品です。

**【4】ジャケット・ポテト**

英国の一般的な家庭料理「ジャケット・ポテト」は、皮付きのじゃがいもをポテトがジャケットを着ている姿に見立てた愛らしい名前が由来です。一口サイズのポテトに、濃厚なチーズや香ばしいミートをのせて、じっくりとローストしてご提供します。

**【5】ショートブレッド・アイス**

スコットランドの伝統菓子であるショートブレッドは、パストリーシェフが薄焼きに仕上げた特製バージョンです。その上にキルシュが香る自家製アイスクリームを添えた、上品で贅沢な焼き菓子です。

**【6】パン・バニャ**

フランス・ニースの伝統的なサンドイッチのパン・バニャは、オリーブ、ツナ、トマト、ゆで卵、生野菜などのニース風サラダをカンパーニュでサンドした、爽やかな味わいのセイボリーです。

**【7】ポエ**

マティスが滞在していたタヒチにインスパイアされた一品です。ポリネシア伝統のプディングをイメージしてバナナを使用し、トッピングには濃厚なバインジャムを添え、南国の風を感じさせる優しい味わいです。

**【8】ナヴェット**

フランス語で「小船」を意味するナヴェットは、南仏マルセイユ発祥の伝統的な焼き菓子です。クッキーよりも少し硬く、噛むほどに広がる香ばしい風味が特徴で、素朴ながらも奥深い味わいをお楽しみいただけます。

《ペアリングモクテル&ティー》

**フルーツとスパイスのホットドリンク**

エチオピア産の厳選された高品質コーヒー豆を使用し、フルーティーで華やかな酸味と、花々が咲き誇るような芳醇な香りを最大限に引き立てたホットドリンクです。

**南フランス香るノンアルコールローズワイン**

マティスゆかりの地、南フランスが誇る名産のロゼワインにインスパイアされ、薔薇の香りをアクセントにしたモクテルです。美しさと華やかさをグラスの中に描き出しています。

《アフタヌーン・エキシビション概要》

提 供 期 間	2025 年 1 月 11 日(土)～4 月 30 日(水)
提 供 時 間	平日:14:00～/14:30～/15:00～/18:00～ 土日・祝日:14:00～/14:30～/15:00～
提 供 場 所	メゾム東京 16 階 バー&ラウンジ「ウイスク」
料 金	おひとり様:7,000 円(消費税・15%のサービス料込み) ポーラ美術館特製ポストカード付
キャンセル料	前日 50% / 当日 100%
ご 予 約	<a href="https://x.gd/Vjcb0">https://x.gd/Vjcb0</a> (1 日前の 21:00 までの予約が必要です)

## 《参考資料》

### ポーラ美術館について

2002年に「箱根の自然と美術の共生」をコンセプトに神奈川県箱根町に開館。印象派から20世紀にかけての西洋絵画を中心としたコレクション(モネは国内の美術館としては最多の19作品を収蔵)を核とする展覧会を開催する一方で、現代美術の第一線で活躍する作家たちの作品も収集・展示し、同時代の表現へと展望を拡げている。富士箱根伊豆国立公園という立地を生かした森の遊歩道では四季折々の豊かな自然を楽しめる。

公式 Web サイト: [www.polamuseum.or.jp](http://www.polamuseum.or.jp)



### アフタヌーン・エキシビジョン クリエーター達の紹介



#### クリエイティブディレクター 小泉堅太郎 (こいずみ けんたろう)

関西学院大学在学中にグラフィックデザイナーとして活動開始。主にビューティー・ファッション業界における外資系企業のブランディング、プロモーション、PR活動に従事してきた。2017年経済産業省アウトバウンドプロジェクト『第一回 BrandLand Japan』プロジェクトプロデューサーに選出。メズム東京、開業前より、BI(ブランド・アイデンティティ)、VI(ビジュアル・アイデンティティ)、アメニティグッズ、アートワーク、各種コラテラル、フード&ビバレッジをデザイン/監修。2019年2月、メズム東京のクリエイティブディレクターに就任、現在に至る。



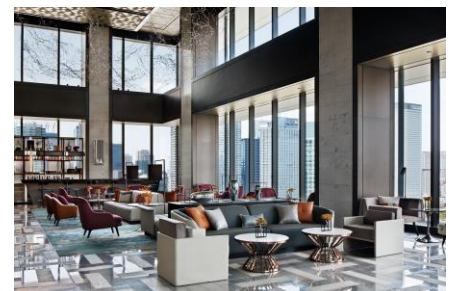
#### キュリナリーアーティスト 養父直人 (やぶ なおひと)

東京全日空ホテルにてパティシエとしてのキャリアをスタート。その後、都内レストラン、オリエンタルランド アンバサダーホテルを経て、2001年ANAインターコンチネンタル東京に入社、パストリーシェフとして腕を振るう。2010年より都内スイーツ店にて商品開発や製造などに携わったのち、2017年11月より日本ホテル株式会社入社、ホテルメトロポリタンエドモントのパストリーシェフ就任。2019年10月メズム東京のマスターキュリナリーアーティストに就任。

主な受賞歴: 1993年 テイスト・オブ・カナダ ホット部門(チーム)金賞/コールド部門(個人)銀賞  
1999年 TVチャンピオン チョコレート職人選手権 準優勝  
2001年 ジャパンケーキショウ チョコレート工芸菓子 金賞

### 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ualなオリジナルミクソロジーカクテル、自家製スイーツや軽食をお楽しみいただけるバー&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やモクテルをお楽しみいただけます。デイトタイムは美しい東京のウォーターフロントを一望する心地よい水辺のカフェのような空間、ナイトタイムは煌めく夜景と共に音楽やアートのライブパフォーマンスをご堪能いただけるバーラウンジとしてお客さまをお迎えする、刺激と遊び心に満ちた新感覚のパブリックスペースです。



バー&ラウンジ「ウイスク」

■営業時間 平日 14:00 ~ 24:00 (L.O. 23:00)  
土日祝 12:00 ~ 24:00 (L.O. 23:00)

■席数 56 席



名画をテーマにしたカクテルやモクテル

### 【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。2020 年 4 月 27 日、JR 東日本グループによる港区・竹芝の複合施設「WATERS takeshiba (ウォーターズ竹芝)」に開業しました。壮観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、都会のエネルギーとクリエイティビティーが会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。また、東京都内の厳選されたレストラン・ホテルを紹介する『ミシュランガイド 東京 2021』において、「極めて快適 (Top class comfort)」を示す「4 パビリオン」として掲載されました。

### 【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する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/](http://www.autographhotels.com/) をご覧ください。また、Instagram、Twitter、Facebook 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](https://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 広報事務局(共同PR内)

担当: 西室、浜辺、南里

電話: 080-8072-3133 (西室携帯) メール: mesm-pr@kyodo-pr.co.jp