

メズム東京、オートグラフ コレクション

# フェルメールの「真珠の耳飾りの少女」をモチーフにした 新感覚アフタヌーンティー『パール(Pearl)』と 「シェフズ・シアター」春のランチ&ディナープログラム販売開始

3月1日(月)～期間限定にて提供



『パール(Pearl)』



『Winery -銘醸圏-』



『Flower Language -花言葉-』

JR東日本グループの日本ホテル株式会社と世界最大のホテルチェーン、米マリオット・インターナショナルとの初提携ホテルで、東京の“今”の躍動感や波長と共鳴し、五感を魅了する数々のこだわりでお客様をお迎えする『[メズム東京、オートグラフ コレクション](#)』(運営:日本ホテル(株)代表取締役社長 里見雅行/総支配人 生沼久)は、有名絵画をモチーフに遊び心あるスイーツとペアリングモクテルをセットにした新感覚アフタヌーンティー『アフタヌーン・エキシビジョン』の新作を、ホテル16階のバー&ラウンジ「ウイスク」にて2021年3月1日(月)～6月30日(水)の期間限定で提供いたします。第1弾のスペインの画家サルバドール・ダリの代表作「記憶の固執」の世界観を表現した『メモリー(Memory)』に引き続き、第2弾となる今回は、オランダの画家ヨハネス・フェルメールの代表作「真珠の耳飾りの少女」の世界観を表現した『パール(Pearl)』を平日15食限定で提供いたします。

さらに、16階のレストラン「シェフズ・シアター」では、フランスの実力派ワイナリーをテーマにした春のランチプログラム『Winery -銘醸圏-』と、旬な春野菜の花言葉をテーマにした春のディナープログラム『Flower Language -花言葉-』を、2021年3月1日(月)～5月31日(月)の期間限定でご堪能いただけます。

※2021年3月1日(月)より、平日・土日ともにランチとディナーの営業を再開いたします。なお、緊急事態宣言解除までの当面の間は、営業時間を変更させて頂いております。詳しくは公式ウェブサイトをご確認ください。

## 『パール(Pearl)』: 芸術家フェルメールの最高傑作が詰まったセットメニュー

芸術家のアトリエがコンセプトの「ウイスク」が、著名な絵画をモチーフに新たな発見とワクワク感をお届けする「アフタヌーン・エキシビジョン」。第2弾は、オランダの芸術家フェルメールの最高傑作『真珠の耳飾りの少女』の世界へご案内いたします。見る者を惹き付ける少女の潤んだ眼差しと真珠の輝き、鮮やかなフェルメール・ブルーが印象的なターバンなどの絵画の特徴を随所に採り入れた、インスピレーションが湧き上がるフォトジェニックな一品です。フェルメールの出身地・オランダの郷土菓子トンプースに着想を得たケーキには、上品な甘さのローズ、ブルーベリー、ラズベリーのクリームがたっぷり入っており、外側のマスカルポーネとの食感が絶妙です。自家製スコーン・キッシュと、ペアリングでお楽しみいただけるモクテルと共に、春のうららかな光に包まれた空間で独創的なひと時をお過ごしください。



『パール(Pearl)』全5品イメージ

### 自家製スコーン2種・キッシュ1種

#### - ブラックオリーブスコーン / 紅茶スコーン / キッシュ -

メズムオリジナル「絵の具チューブ」に入った2種類の特製ソースと共に、アトリエを象徴する「パレット」にのせてご提供します。

- 【オリーブスコーン】 ブラックオリーブには、濃厚な甘みを持つ希少なミニトマト「フラガール」のトマトソースがおすすめ。
- 【紅茶スコーン】 プリューティーのアップル&ブラックベリー、ホワイトチョコ入り。メープルジャムと一緒に。
- 【キッシュ】 ベーコンとオランダ産エダムチーズ入り。そのままでも、トマトソースとマリアーージュしても。

### ペアリングドリンク(モクテル)

アスパラガス、フラガール(トマト)、ピスタチオペースト、アクセントの黒コショウが織りなすまるでサラダをそのままドリンクにしたような爽快でフレッシュなテイストのモクテル。アスパラガス、フラガール、ピスタチオは、煮込んでゼラチンで固めた状態から抽出したエキス(汁)を使用。

### フェルメールの代表作「真珠の耳飾りの少女」をモチーフにしたケーキ

- 【ケーキ】 フワフワな食感のローズムースが、絵画の少女の様な優しく上品で女性らしい味わい。ローズの香りと、ラズベリー、ブルーベリーの酸味とのマリアーージュが華やか。外側のマスカルポーネは少女の艶やかな肌を思わせる様なプルンとした食感で、食感のコントラストに魅了されます。周りには、絵画の中でも黒い背景に映える印象的な青と黄色の美しいターバンをイメージし、フェルメール・ブルーに仕上げたホワイトチョコレートとクレープを添えています。
- 【真珠の飴】 ひとつひとつが手作りの飴細工。真珠を割ると、中からオレンジの酸味と甘みがバターのコクと合わさった香り高いソースがあふれ出ます。添えられているクレープに濃厚なソースを絡めれば、フランス菓子「クレープシュゼット」をお楽しみいただけます。

### ペアリングドリンク(モクテル)

ジンジャーとピンクペッパーの効いたパイナップルベースのドリンク。ピリッとした刺激がケーキのさわやかな甘さと対照的で、味のアクセントに。甘さがリセットされるのでお口直しをしていただきながらご堪能ください。(パイナップルジュース、ジンジャー、カツオだし、パクチー(※)、ピンクペッパー ※パクチーの臭み・青みはありません。)

アートな世界の締めくくり、  
猿田彦珈琲のスペシャルティコーヒー または、  
プリューティーカンパニーの芳醇なティーをお楽しみください。

## 「シェフズ・シアター」2021 春のランチプログラム ～『Winery -銘醸圏-』～

ワイン大国フランスの厳選した実力派ワイナリーを巡る旅へのご案内いたします。一品一品、個性が光るフランスの本格派ワインをアクセントに添えることで、食材の旨さ引き出す技が詰まった、こだわりの春のランチプログラムです。ワイン愛好家の中でも密かに注目されている希少なジュラワインや、珍しい製法で知られる甘口なパニユルスワインとのマリアージュをお届けいたします。

### Winery -銘醸圏-

#### Prologue -序幕-

Amuse Bouche  
アミューズブッシュ

#### Montpellier -モンペリエ-

White Asparagus / Scallop  
ホワイトアスパラガス / 帆立貝

#### Champagne -シャンパーニュ-

Fish Dish of the Day  
本日のお魚料理

or

#### Jura -ジュラ-

Kawamata Shamo Chicken / Mollie Mushrooms  
/ Seasonal Vegetables  
川俣軍鶏 / モリーユ茸 / 季節野菜

#### Languedoc -ラングドック-

Ginger / Paprika / Mascarpone  
生姜 / パプリカ / マスカルポーネ

#### Epilogue -終幕-

Specialty Coffee / Petit Four  
スペシャルティコーヒー / 小菓子



### ◀前菜: Montpellier -モンペリエ-▶

焦がしたパンで香ばしい風味をつけたコンソメジュレと、春が旬のホワイトアスパラガスを丁寧に裏ごしし、滑らかにした冷製スープ。旨味が凝縮されたホタテのポワレと新鮮野菜のハーモニーを、ベルモットの香草やスパイスの香りと共に楽しみください。

### ◀魚料理: Champagne -シャンパーニュ-▶

春に旬を迎えるアイナメを、皮目は香ばしく、身はふっくらとソテーにしました。ソースは、シャンパン、玉ねぎ、バターを合わせムース状にした軽やかなソースと、チキンコンソメやシレービネガーを合わせた 2 種類のソースをお楽しみいただけます。春の訪れを感じさせる華やかな季節野菜を添えております。

### ◀肉料理: Jura -ジュラ-▶

福島県産の川俣軍鶏をじっくりと低温調理し、しっとりとした食感に仕上げています。パリッとした皮と身の間には、鶏のすり身とドライモリーユ茸を挟み込み、キノコの豊潤な香りを添えています。ソースは、ヴァン・ジョーヌに鶏やキノコの出汁と、フォアグラバターのコクを合わせた濃厚な味わいです。ジューシーな軍鶏や季節の野菜にたっぷり絡めてお召し上がりください。

### ◀デザート: Languedoc -ラングドック-▶

マスカルポーネチーズをサクサクのタルト生地と共に、上にはきらきらと輝くグリオットとジンジャーのソースを乗せています。可愛らしく周りにあしらわれているのは、鮮やかな色合いのパニユルスのソースとパプリカのアイスです。ソースやアイスチーズと組み合わせ、自分だけのテイストをお楽しみいただけます。さらに「Epilogue-終幕-」には、爽やかな香りとおふんわりとした食感のレモンパウンドケーキと仕上げにレモンチェロをお掛けし、黒豆とキャラメルチョコレートも添えております。

春に旬を迎える美味しい春野菜「筍」「アスパラガス」「独活」「ヨモギ」などの食材を存分に使用し、食材の「花言葉」をイメージした演出で彩られたお料理をお届けします。みずみずしい春野菜の食感と甘み、風味を感じながら、陽気な春の世界をお楽しみください。

## Flower Language -花言葉-

### Prologue -序幕-

Amuse Bouche  
アミューズブッシュ

### Frankness -悠然-

Foie Gras / Pomelo / Seasonal Vegetables  
フォアグラ / 文旦 / 季節野菜

### Happiness -平穩-

Fish Dish of the Day  
本日のお魚料理

### Strength -忠誠-

Lamb / Bamboo Shoots / Sea Lettuce  
仔羊 / 筍 / あおさ海苔

### Unchanged -不変-

White Asparagus / Pistachio / Celery  
ホワイトアスパラガス / ピスタチオ / セロリ

### Epilogue -終幕-

Specialty Coffee / Petit Four  
スペシャルティコーヒー / 小菓子



#### ◀前菜: Frankness -悠然- …独活の花言葉「おおらか」より▶

丁寧に塩に漬けこみ旨味を凝縮させたフォアグラを、鴨のあぶらでじっくりとコンフィにしました。キャラメリゼした茄子と甘酸っぱい土佐文旦のタタン、ほろ苦い独活のピクルスや旬の春野菜と共にブリオッシュに乗せてお楽しみください。

#### ◀魚料理: Happiness -平穩- …ヨモギの花言葉「平穩」より▶

旬を迎えたアイナメ/メバルを皮目は香ばしく、身はふっくらとソテーにしました。ソースは、春の訪れを思わせる色鮮やかなヨモギに旨味が溶け込んだアサリの出汁を合わせています。サフラン色に煮つけた野菜や、プリとしたアサリのソーセージと共にソースをたっぷり絡めてお召し上がりください。

#### ◀肉料理: Strength -忠誠- …竹の花言葉「忠誠」より▶

世界中で春の味覚として愛される仔羊を、柔らかさはそのままに香りをさらに引き立てるローストにしました。皮目にはスパイスや爽やかな香りやほろ苦さを加える柑橘系のピールをまぶし、奥深く豊かに広がる味わいに仕上げております。一度昆布煮しグリルした筍(タケノコ)は、ラクレットチーズと共に召し上がりください。筍の皮の中には、大根もちが隠れています。ラムの骨からとったジュのソースと共に、香りの共演をお楽しみいただけます。

#### ◀デザート: Unchanged -不変- …アスパラガスの花言葉「何も変らない」より▶

春の野菜をふんだんに使ったデザートです。チョコレートビスキュイの上には濃厚な味わいのピスタチオのアイスマース、それをふんわりと包み込むのは、ミントとホワイトアスパラガスで作った真っ白なエスプーマです。ぱりぱりとした食感のカダイフや、シャキシャキとした食感と青々とした香りのセロリをアクセントに挟んでいます。吹き抜ける春の風を想わせる、爽やかな一皿です。

#### 《春のランチ&ディナープログラムの概要》

#### 《アフタヌーン・エキシビジョンの概要》

期 間	2021年3月1日(月)～5月31日(月)	2021年3月1日(月)～6月30日(水) 平日のみ
時 間	ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:00) ディナー 17:00～23:00 (L.O. 22:00) ※	平日 14:00～L.O. 16:00
場 所	16階レストラン「シェフズ・シアター」	16階バー&ラウンジ「ウイスク」
料 金	ランチ:5700円 / ディナー:11,400円 (消費税・15%のサービス料込み)	4,950円 / 1日15食限定 (消費税・15%のサービス料込み)
キャンセル料	—	7日前～3日前 50% / 前日・当日 100%
ご 予 約	<a href="https://www.mesm.jp/restaurant/chefs_theatre.html">https://www.mesm.jp/restaurant/chefs_theatre.html</a> TEL: 03-5777-1111	<a href="https://www.mesm.jp/restaurant/whisk.html">https://www.mesm.jp/restaurant/whisk.html</a> (2日前の22:00までの要予約)

## 《参考資料》

### シェフズ・シアター (Chef's Theatre) / 16F レストラン

伝統的なフランス料理をスタイリッシュにアレンジし、ビストロのようにリラックスした雰囲気の中でオープンキッチンのライブ感とともに楽しんでいただくレストランです。東京だからこそ集まる上質な食材を生かし、江戸前の粋と洗練されたテクニックを五感のすべてで味わう、ここだけのフレンチ・ビストロノミーをお届けします。日本の伝統的なモチーフや波からインスパイアされた繊細でダイナミックなアートが目を引き空間で、キュリナー・マイスター隈元香己による、「五感を旅する」美食体験をご堪能ください。

#### ■営業時間

朝食：06:30 ~ 11:00 (L.O. 10:00)

ランチ：11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00)

ディナー：17:00 ~ 23:00 (L.O. 22:00) ※

■席数 93 席（個室席 18 席含む） / 個室 3 室 18 席

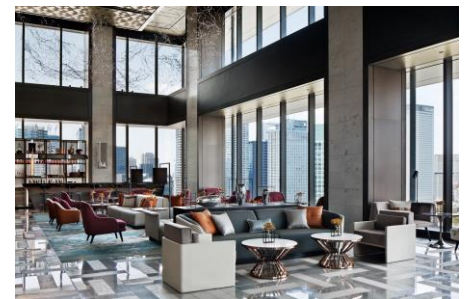


### ウイスク(Whisk) / 16F バー&ラウンジ

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ロジーカクテル全 18 種類を取り揃えたバー&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をお楽しみいただけます。ナイトタイムは夜景の見えるバーラウンジ、デイトタイムは豊かな緑と水辺の景観を臨むカフェのような感覚でご利用いただける、刺激と遊び心に満ちた新感覚のパブリックスペースとしてお客様をお迎えいたします。

■営業時間 11:00 ~ 27:00 (L.O. 26:30) ※

■席数 56 席



※新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、緊急事態宣言解除までの当面の間は、一部施設につきまして、営業時間および営業内容を変更させていただきます。詳しくは公式ウェブサイトをご確認ください。

#### 【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 パビロン」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しての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](https://www.instagram.com/autographhotels)、[Twitter](https://twitter.com/autographhotels)、[Facebook](https://www.facebook.com/autographhotels) 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](http://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 セールス&マーケティング部

担当： ジェーキンス 沙織

メール: [saorijerkins@mesm.jp](mailto:saorijerkins@mesm.jp) 電話: 03-5777-1113 (平日10:00~17:00)