

メズム東京、オートグラフ コレクション

劇団四季『オペラ座の怪人』 ランチ&ディナープログラムを販売開始

2021年9月13日(月)~2022年1月10日(月)千秋楽までの期間限定



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さまをお迎えするホテル『[メズム東京、オートグラフ コレクション](#)』(運営: JR 東日本グループ・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、隣接する JR 東日本四季劇場[秋]にて上演中の劇団四季の人気ミュージカル『オペラ座の怪人』の世界をイメージし、劇中シーンを独創的に再現した『オペラ座の怪人』ランチ&ディナープログラムを、ホテル 16 階のフレンチレストラン「シェフズ・シアター」にて、2021年9月13日(月)~2022年1月10日(月)の期間限定で2021年9月6日(月)より販売開始いたします。

オペラ座の地下に棲む怪人の歌姫クリスティーヌへの悲恋を美しく厳かに描いた劇団四季ミュージカル『オペラ座の怪人』。「クリスティーヌの楽屋」をテーマに特別に作成したコンセプトルームの販売に引き続き、コラボレーション第二弾となる『オペラ座の怪人』ランチ&ディナープログラムは、ランチが舞台の第一幕、ディナーが第二幕の2部構成となっております。ランチプログラムでは、物語の幕開けを告げるオークションシーンから、嫉妬に狂った怪人がシャンデリアを舞台に突き落とす衝撃的な事件までの第一幕を、ディナープログラムでは、忌まわしい事件から半年が経った大晦日の華やかな仮面舞踏会のシーンから、哀しくも美しい物語の結末までの第二幕を、ピストロノミースタイルのフレンチで表現しました。一品一品が、劇中の豪華絢爛な舞台美術やドラマティックに展開する物語のワンシーンを彷彿とさせ、素材の旨味と総料理長・隈元香己の技が詰まったお料理の数々を、アンドリュウ・ロイド＝ウェバーの名曲をはじめとした『オペラ座の怪人』をテーマにした楽曲のセレクションとともに楽しみいただけます。

また、より『オペラ座の怪人』の世界に浸りたいお客さま向けに、ランチ&ディナープログラム付きの宿泊プランも販売いたします。こちらのプランでは、ホテルにご到着後、レストランで優雅にランチプログラムをご堪能いただきながらチェックインが可能で、夜にはディナープログラムをご満喫いただき、翌日には物語の舞台となった19世紀パリ発祥の伝統菓子とドリンクを、物語の余韻と共にお部屋にて楽しみいただけます。さらに、13時のレイトチェックアウト特典つきですので、チェックアウト後に隣接する四季劇場にてミュージカルを観劇予定の方にもおすすめです。劇団四季とメズム東京のコラボレーションだからこそ実現した、五感に響く愛の物語に魅了される特別なひとときをお過ごしください。

『オペラ座の怪人』 ランチ&ディナープログラム

LUNCH

Memories Come Back -蘇る記憶-

Lobster / Celery / Vanilla
オマール海老 / 根セロリ / バニラ

Hannibal -歌劇ハンニバル-

Shinshu Salmon / Muscat / Seasonal Vegetables
信州サーモン / マスカット / 季節野菜

～ 選べるメインディッシュ Main Dish - Please choose one ~

Angel of Music -音楽の天使-

Lamb / Endive / Hazelnut
仔羊 / アンディーブ / ハーゼルナッツ

The Phantom of the Opera -オペラ座の怪人-

Fish of the Day / Mussel / Herb
本日のお魚 / ムール貝 / 香草

Phantom's Indignation -ファントムの怒り-

Chestnut / Cassis / Yogurt
栗 / カシス / ヨーグルト

Specialty Coffee / Petit Four

スペシャルティコーヒー / 小菓子

DINNER

Masquerade -マスカレード-

Amuse Bouche
アミューズブッシュ

Graveyard Duel -墓場の決闘-

Foie Gras / Fig / Seasonal Vegetables
フォアグラ / 無花果 / 季節野菜

Don Juan Triumphant -ドン・ファン勝利-

Grouper / Blue Crab / Herb
羽太 / 渡り蟹 / 香草

Beyond the Lake -ファントムの隠れ家-

Pigeon / Porcini Mushroom / Chestnut
プレス産仔鳩 / ボルチーニ茸 / 栗

The End of Love -愛の結末-

Fromage Blanc / Pêche de Vigne / Rose
フロマージュブラン / ベッシュ・ド・ヴィーニュ / 薔薇

Specialty Coffee / Petit Four

スペシャルティコーヒー / 小菓子

『オペラ座の怪人』 ランチプログラム ~ 第一幕 ~

《アミューズブッシュ: Memories Come Back -蘇る記憶-》

【舞台上のシーン】

1905年のパリ・オペラ座。舞台上では劇場の所有物がオークションにかけられています。出品されたシャンデリアのヴェールが取り払われたその時、突如まばゆく輝き出し、荘厳の音楽と共に『オペラ座の怪人』の物語が幕を開けます。

【料理】

バニラの風味を付けたオマールや、百合根と根セロリのサラダをカクテルグラスに盛り込み、その上に百合根のムースを乗せました。オマール海老のコンソメジュレで黄金色に輝くシャンデリアの光を表現しています。

【ペアリングワイン】

Bottega Gold (ボッテガ ゴールド): 煌びやかなシャンデリアのようなゴールドボトルのイタリア産スパークリングワイン。リンゴ、洋ナシ、バナナといったフルーツや藤の花やアカシアのような甘い香りと、きめ細やかな泡立ち、ミネラルとキレのある酸のバランスの取れた味わいが特徴です。鼻腔を満たす果実と花々の香りはオマール海老の風味を生かし、すっきりとした味わいは口の中をリセットし、百合根や根セロリとマッチします。

【ペアリングモクテル(ノンアルコール)】

フランス産ノンアルコールシードルをベースに、アクセントとしてジンジャーやレモンの風味を加えており、シャンデリアの煌びやかさと、物語の幕開けにふさわしい刺激的な香りをお楽しみいただけます。

《前菜: Hannibal -歌劇ハンニバル-》

【舞台上のシーン】

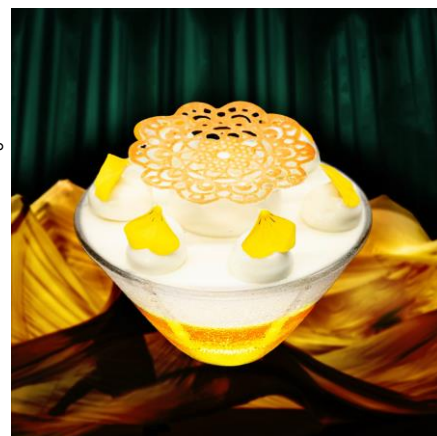
新作オペラ『ハンニバル』の舞台稽古中、「オペラ座の怪人」の仕業と思われる謎めいた出来事が起こります。支配人たちの無策ぶりに腹を立てたプリマ・ドンナのカルロッタは、役を降りてしまいます。

【料理】

脂がのった信州サーモンを塩・砂糖でマリネしオリーブオイルでコンフィした一品です。周囲に添えられた色とりどりの季節野菜と共に、華やかな「ハンニバル」の舞台稽古シーンを表現しています。白ワイン、ブドウジュース、シャルドネヴィネガーと、“ハーブの女王”ベルベーヌオイル(別名レモンバーベナ)が織りなすソースと共に楽しみください。



撮影: 荒井健



撮影: 阿部章仁

【ペアリングワイン】

Muscat Sec de Kelibia (ミュスカ セック ド ケリビア) : 劇中劇「ハンニバル」での、将軍・ハンニバルがローマ帝国からの攻撃を受けて自国カルタゴ(現在の北アフリカ・チュニジア)に凱旋する華やかなシーンから、チュニジアの白ワインをチョイス。洋ナシやカリン、ジャスミンの上品な香りが特徴で、すっきりと飲みやすく、信州サーモンの濃厚な旨味を引き立てます。果実味と酸味のバランスが良く、ベルペーヌオイルのレモン系の香りとの相性もお楽しみください。

【ペアリングモクテル(ノンアルコール)】

豊潤な果実味のマスカットジュースに、華やかな香りのカモミールを合わせたドリンクです。ブドウジュースを使用したソースとの相性も抜群です。

◀選べるメイン(肉料理) : Angel of Music -音楽の天使-▶

【舞台上のシーン】

コーラスガールのクリスティーヌは、急遽抜擢されたプリマ・ドンナの代役を、亡き父の贈り物である「音楽の天使」にレッスンを受けたという見事な歌唱力で演じ、喝采を浴びます。観劇に来ていた幼なじみのラウル・シャニユイ子爵が舞台後のクリスティーヌの楽屋を訪れ、二人は運命的な再会を果たすのでした。

【料理】

物語がドラマティックに展開していく契機となるクリスティーヌの楽屋をイメージした一皿です。ジューシーな仔羊のローストと、ヘーゼルナッツ風味のクルート焼きに、仔羊のジュにゴルゴンゾーラで風味付けしたソースを添えています。小玉葱や銀杏、キノコなどの秋の食材(※)やアンディーブに木苺の色とフレーバーを付けて乾燥させ、楽屋の雰囲気演出しています。仮面を模したさりげない装飾が、「オペラ座の怪人」の登場を予感させます。

※食材は季節によって変わります。

【ペアリングワイン】

Montes Alpha Special Cuvee Cabernet Sauvignon (モンテス アルファ スペシャル キュヴェ カベルネ ソーヴィニヨン) : 漆黒のボトルに「音楽の天使」を彷彿とさせる天使のエチケットが目を引きチリ産赤ワイン。仔羊に負けない骨太なカベルネソーヴィニヨン、ゴルゴンゾーラの風味を滑らかに包み込む余韻の長いタンニンと、カシヤブラックベリー、パニラの香りがマッチします。パワフルかつ上品な口当たりで、中盤からは余韻まで綺麗な酸に下支えされた優美な印象が続く、クリスティーヌの美しくも力強い歌声のようなワインです。

【ペアリングモクテル(ノンアルコール)】

赤ブドウジュースのジューシーさが仔羊の旨味を引き出し、イングリッシュブレックファストのすっきりとした味わいとほのかな渋み、チャイのシナモンの香りがゴルゴンゾーラとよく合います。

◀選べるメイン(魚料理) : The Phantom of the Opera -オペラ座の怪人-▶

【舞台上のシーン】

クリスティーヌの隠れた才能を見初めて密かに歌のレッスンをしていた「オペラ座の怪人」は、彼女の楽屋の鏡の中に現れると地底深くの隠れ家へいざないます。ミュージカルを象徴するアンドリュー・ロイド＝ウェバーの荘厳なメロディーとともに、神秘的な地底湖にはクリスティーヌの歌声がこだまします。

【料理】

二人を乗せ湖を移動するボートを白身魚のすり身を調理したフランスの郷土料理「クネル」で表現し、ボートのオールを薄くスライスしたイカ墨パンにタップナード(南仏のオリーブ、アンチョビ、ケッパーを使用した薬味)を挟み焼きにして表現しました。濃厚なムール貝のジュを使用した軽いタッチのクリームソースをたっぷり絡めてお召し上がりください。

【ペアリングワイン】

Moselland Saint Michel Riesling (モーゼーランド セント ミハエル リースリング) : オペラ座の地下にある神秘的な湖をイメージしたロイヤルブルーのボトルが美しいドイツ産白ワイン。ジャスミンやライラックのようなフローラルな香り、心地よい甘み、爽やかな果実味とデリケートな酸味が特徴です。魚介の風味を引き立てるミネラル感のあるフルーティな余韻が楽しめる、やさしい白ワインです。

【ペアリングモクテル(ノンアルコール)】

爽やかな甘みのマスカットに、爽快感のあるミントを加えたドリンクです。ブルーキュラソーシロップで青白く光る地底湖を表現しています。



「クリスティーヌの楽屋」がテーマのコンセプトルーム



撮影:阿部章仁



◀デザート: Phantom's Indignation -ファントムの怒り-▶

【舞台上のシーン】

ラウルとクリスティーヌの親密な関係に深い哀しみと絶望を感じる怪人。自身の想いを裏切ったクリスティーヌに怒りを爆発させた怪人は、公演中の舞台にシャンデリアを突き落とすのでした。

【料理】

濃厚で甘いマロンクリームや程良い酸味のヨーグルトパルフェ、甘酸っぱいカシスソースでオペラ座のシャンデリアを表現しています。また、お皿いっぱい敷かれたキャラメルソースの上には、ザクとした食感もお楽しみいただけるクラッシュマロンとクラッシュキャンディーが散りばめられ、上から崩してお召し上がりいただくことで、煌びやかで美しいシャンデリアの落下の衝撃をご体感いただけます。



『オペラ座の怪人』 ディナープログラム ~ 第二幕 ~

◀アミューズブッシュ: Masquerade - mascarade -▶

【舞台上のシーン】

シャンデリア落下事件から半年後の大晦日、忌まわしい事件の記憶も薄れ、人々は趣向を凝らした衣裳に身を包み華やかな仮面舞踏会に興じていました。密かにラウルと婚約したクリスティーヌも幸せそうに踊っていましたが、そこへ突然怪人が現れ、自作のオペラ『ドン・ファンの勝利』の楽譜を突きつけて、上演を迫ります。

【料理】

リンゴゼリーでコーティングしたりッチでココのあるブリアサヴァランのボンボン、緑鮮やかなレムロードソースと信州サーモンのマリネ、アナゴにパートカダイフをまわらせて包み揚げしたサクサクとした食感の穴子のフリット、食用ほおずきに薄い飴をまわせた、ほおずきのキャラメリゼといった個性豊かな全 4 品(※)を、劇中の印象的な大階段を模した台に並べ、華やかな仮面舞踏会のシーンを再現しました。

※食材は季節によって変わります。



撮影:阿部章仁

【ペアリングワイン】

Opera Brut(オペラ ブリュット):パリ・オペラ座をイメージした、華やかで祝祭ムードにあふれるエチケットのフランス産スパークリングワイン。シャープな酸味と果実由来の香りで、煌びやかな mascarade を彩ります。

【ペアリングモクテル(ノンアルコール)】

華やかな色合いのノンアルコールシールドロゼと共に、香りづけに加えたレモンやジンジャーの風味をお楽しみいただけます。ロゼのフローラルな香りと、ジンジャーの辛味ですっきりとした味わいに仕上げました。



◀前菜: Graveyard Duel -墓場の決闘-▶

【舞台上のシーン】

『ドン・ファンの勝利』の稽古が行われる中、喧騒を離れ一人で父親が眠る墓を訪れたクリスティーヌ。墓から現れた怪人は、言葉巧みにクリスティーヌを誘い出そうとしますが、そこへ後を追ってきたラウルに阻まれ、心揺れるクリスティーヌを巡り二人は対峙します。

【料理】

怪人とラウルが墓場で対峙するシーンを表現した一皿です。フォアグラのプラッセと竹炭で色を付けたシガレットや、濃厚でとろける美味しさのフォアグラと生ハムを重ね合わせプレスした絶妙なハーモニーに、心地よい甘さと酸味が特徴のホワイトポルト酒のジュレをまわせました。付け合わせの季節野菜とともに楽しみください。

【ペアリングワイン】

La Croix-Barton(ラ クロワ バルトン):舞台上の大きな十字架を連想させるエチケットのボルドー産辛口白ワイン。ライム、青リンゴ、ハーブを思わせるアロマティックで爽やかな香りとはつらつとしたフレッシュな味わい、そして柑橘系の爽やかな酸味とほろ苦い余韻が特徴です。しっかりとした酸味と果実味がフォアグラと、ホワイトポートの甘みが生ハムと相性抜群です。

【ペアリングモクテル(ノンアルコール)】

ベースとなるマスカットジュースの甘い果実味がフォアグラのうまみを増幅させ、付け合わせの野菜とアールグレイのベルガモットの甘い香りとの絶妙なバランスもお楽しみいただけます。



撮影:堀勝志古



◀魚料理: Don Juan Triumphant -ドン・ファンの勝利-▶

【舞台上のシーン】

オペラ座では、怪人が自作したオペラ『ドン・ファンの勝利』が披露されていました。怪人を捕えるため厳戒態勢のもと、クリスティーヌは、酒場を彷徨とさせる舞台セットで情熱的なヒロインを演じます。ドン・ファン役の演者を殺害し入れ替わった怪人は、舞台上でクリスティーヌに激しい愛を告白し、再び連れ去ってしまいます。

【料理】

旬の白身魚を皮目はパリッと香ばしく焼き、身はふっくらとソテーにしました。ほうれん草などの新鮮野菜やハーブ、ツブ貝、南仏の伝統料理「ブランダード」を白身魚に乗せ、劇中に登場する酒場のワゴンと舞台の賑やかさを演出しています。劇中でクリスティーヌが手にする赤いリングは、トマトとレモンを合わせたコンディメントで表現しました。濃厚な渡り蟹のビスクソースを絡めてお楽しみください。

【ペアリングワイン】

Eve Chardonnay (イヴ シャルドネ): クリスティーヌが手に取るリングをイメージし、リングのエチケットが個性的な白ワインをチョイス。ハニークリスパップルとリングの花を思わせるフローラルなアロマと、シャルドネならではの豊かなミネラルの香りが特徴の魅惑の味。リッチな質感、きりっとしたドライなフィニッシュのため、魚介との相性がいいシャルドネらしい味わいです。

【ペアリングモクテル(ノンアルコール)】

白ブドウの甘みや、リングの花を感じさせるカモミール、シードルの泡と果実感が白身魚とビスクソースの旨味をバランスよく引き立て、シードルの泡とともに賑やかな酒場を演出します。



撮影: 堀勝志古



◀肉料理: Beyond the Lake -ファントムの隠れ家-▶

【舞台上のシーン】

連れ去られた恋人のクリスティーヌを追って地下の怪人の隠れ家まで行きついたラウルは、怪人の罠にかかり首にロープをかけられてしまいます。嫉妬に狂った怪人は、「俺を嫌えばこいつを殺すぞ。」とクリスティーヌを脅します。

【料理】

クリスティーヌを巡って怪人とラウルが再び対峙するシーンを表現した一皿です。程よい弾力とミネラル感が濃縮された濃いコクと深い味わいのプレス産鳩のもも肉を、黒ニンニクとドライトマトのコンディメントを巻き込みローストし、むね肉はローストしキノコ風味のクランブルを乗せ仕上げました。カシスパウダーで隠れ家を遮断する格子を、付け合わせの銀杏、キノコ、パン生地に包まれた栗のピューレなどの秋の食材(※)で隠れ家の装飾を表現しました。鳩のジュと赤ワインがベースの特製ソースと共に、豊潤な香りをお楽しみいただけます。

※食材は季節によって変わります。



【ペアリングワイン】

Bogle Vineyards Phantom Red (ボーグル ヴィンヤーズ ファントム レッド): 怪人の隠れ家や薄暗い牢屋を連想させるボトルデザイン。フルボディでジャミー、グラスから立ち昇ってくるプティ・シラーとジンファンデルのスパイシー、ペッパー、ブラックプラム、ブルーベリーなどの香りが口いっぱいに広がります。シラーの持つスパイシーさや、ジンファンデルの果実味が鳩の独特な旨味を引き立て、シラー独特の土の香りと風味豊かなキノコの相性も抜群です。甘美でエレガントでありながら力強く、もう一口飲みたくなるワインです。

【ペアリングモクテル(ノンアルコール)】

赤ブドウジュースの濃厚な果実味、チャイに含まれるスパイスの香りが、鳩の持つ旨味と相性が良く、イングリッシュブレックファストの柔らかな渋みがキノコの風味を広げます。

◀デザート: The End of Love -愛の結末-▶

【舞台上のシーン】

怪人から究極の選択を迫られたクリスティーヌは、怪人の醜く歪んだ顔を見つめ、意を決して彼に近づいていき――。

【料理】

怪人の仮面をグラスロワイヤルで表現しました。その下には、口の中で溶ける上品なフロマージュブランのムース、中には、鮮やかなワインレッドで爽やかな味わいの桃「ベッシュ・ド・ヴィーニュ」のコンポートが挟まれています。ローズ風味のソルベに鮮やかなほうれん草のソースを添え、薔薇の花を表現しています。哀しくも美しい愛の物語の結末を感じる一皿です。

【ペアリングワイン】

Chateau de l' Aumerade Cuvee Marie Christine Provence Rose (シャトー ド ロムラード キュヴェ マリー クリスティーヌ プロヴァンス ロゼ): 女性らしい曲線が美しいデザインのボトルに、「クリスティーヌ」の名を冠した色鮮やかなロゼワイン。バラの花びらのような香りとイチゴのフレーバーが感じられるすっきりとした口当たりです。



《『オペラ座の怪人』ランチ&ディナープログラムの概要》

提供期間	2021年9月13日(月)～2022年1月10日(月) ※除外日:12月22日(水)～26日(日)
営業時間	ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:00) / ディナー 17:00～23:00 (L.O. 22:00) ※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。
場所	16階レストラン「シェフズ・シアター(Chef's Theatre)」
コース料理料金(※)	ランチ:5,700円 / ディナー:11,400円
ペアリング料金(※)	ランチ: ワイン(3杯)3,600円 / モクテル(3杯)1,980円 ディナー: ワイン(5杯)6,400円 / モクテル(4杯)2,640円
ご予約お問い合わせ	https://www.mesm.jp/restaurant/chefs_theatre.html 電話: 03-5777-1111(代表) / メール: reservation@mesm.jp

※消費税・15%のサービス料込み

『オペラ座の怪人』ランチ&ディナープログラム付き宿泊プラン

販売期間	2021年9月6日(月)～2022年1月7日(金)
宿泊対象期間	2021年9月13日(月)～2022年1月10日(月) ※除外日:12月22日(水)～26日(日)
プラン特典	・『オペラ座の怪人』ランチプログラム&ディナープログラム ・テーブルチェックイン:ランチプログラムを堪能中にチェックインが可能です。(11:30-15:00 / L.O.14:00) ・特製フランス伝統菓子とドリンク(翌日にお部屋にデリバリー):物語の舞台となった19世紀パリ発祥の、アーモンドとグラン・マルニエの風味豊かなフランス伝統菓子「パン・ド・ジェヌ」を、選べるドリンク(スパークリングワイン(グラス)/珈琲/紅茶)と共にお楽しみいただけます。 ・13:00のレイトチェックアウト
客室タイプ	・チャプター1 キング / ツイン ・チャプター1 キング / ツイン エグゼクティブ (高層階 24階～26階) ※四季劇場と東京の街並みを見渡すシティービューのお部屋をご用意いたします。 ※『オペラ座の怪人』コンセプトルームではございません。
プラン料金(※)	1名様 67,678円～ / 2名様 84,755円～
留意事項	・ランチ、ディナーともに、ご到着日のご提供となります。(ランチの翌日振り替えはできかねます。) ・メインの肉料理の変更およびアレルギー対応が可能です。事前にお申し付けください。 ・ペアリングのワインやモクテルは当日ご注文いただけます。(オプションのため別料金となります。) ・添い寝のお子さま(12歳以下)の宿泊料金は無料です。(ベッド1台につき1名様まで / 食事代は別) ・ご宿泊には、ご希望日の3日前 15:00 までのご予約が必要となります。
ご予約お問い合わせ	https://bit.ly/2WQT13p 電話: 03-5777-1111(代表) / メール: reservation@mesm.jp

※消費税・15%のサービス料込み

ご宿泊中に劇団四季ミュージカル観劇の方限定！5,000円分のホテルクレジットプレゼント

この度のコラボレーションを記念して、メズム東京にご宿泊の方でご滞在中に劇団四季のミュージカルを観劇されるお客さま限定で、レストラン「シェフズ・シアター」にてご利用いただける5,000円分のホテルクレジットをご提供いたします。劇団四季の全公演が対象です。

【特典内容】 レストラン「シェフズ・シアター」でご利用いただける5,000円分のホテルクレジット

※1滞在1室につき5,000円分の特典となります。

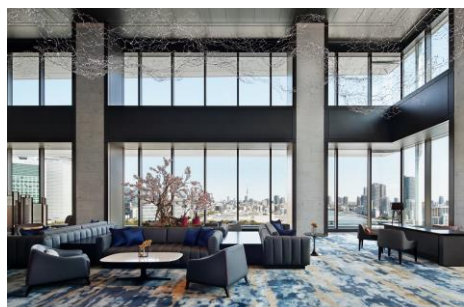
【対象者】 メズム東京でのご滞在中(チェックイン日からチェックアウト日まで)に劇団四季のミュージカルを観劇されるお客さま

※チェックイン時に観劇チケットまたはQRチケット(スマートフォン画面等)のご提示が必要です。

※ご宿泊同伴者さまのチケットも対象です。

※ポイントステイなどの無料宿泊は対象外となります。

【ご宿泊対象期間】 2021年12月30日(木)チェックインまで



ホテルロビー



レストラン「シェフズ・シアター」



ご利用イメージ

『オペラ座の怪人』ランチ&ディナープログラム クリエイターの紹介



キュリナリーマイスター(総料理長) 隈元香己 (くまとこうき)

1988年都内フレンチレストランで料理人としてのキャリアをスタート。1993年ホテルメトロポリタン エドモント(現 日本ホテル株式会社)入社。日本人で初めてミシュランの星を獲得した統括名誉総料理長の中村勝宏の薫陶を受け、宴会洋食部門、フレンチレストラン等で経験を積んだ。2014年1月には、フランス料理界の巨匠ジョエル・ロブション氏が審査委員長を務めるフランス料理界の権威あるコンクール「第64回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」において、日本人として2人目、日本在住の日本人としては初めての優勝の栄冠を勝ち取った。2019年1月メズム東京、オートグラフコレクション キュリナリーマイスター(総料理長)就任。

《主な受賞歴》

- ・2004年「第11回メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリジヤール杯”(フランス料理文化センター主催)」優勝
- ・2004年「トロフェ・インターナショナル・ド・キュイジーヌ・エ・パティスリー(アカデミー・キュリネール・ド・フランス主催)」(フランス料理の世界大会)優勝
- ・2014年「第64回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール(クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ主催/審査委員長:ジョエル・ロブション氏)」優勝



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



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。2019年2月にメズム東京のクリエイティブディレクターに就任。現在はメズム東京のクリエイティブディレクターとして活動中。開業前より、同ホテルのBI(ブランド・アイデンティティ)、VI(ヴィジュアル・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/監修している。

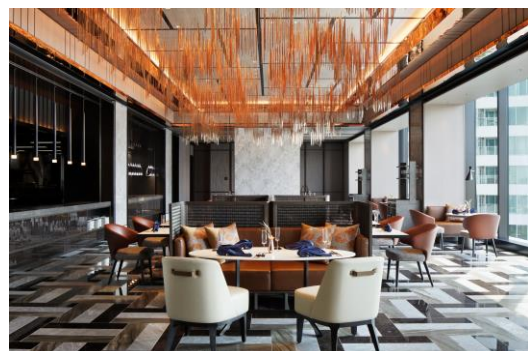
シェフズ・シアター (Chef's Theatre) について

伝統的なフランス料理をスタイリッシュにアレンジし、ピ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・ピ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、キュリナリ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

※新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、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。



参考資料

【国内 730 万人を魅了した劇団四季『オペラ座の怪人』】

JR 東日本四季劇場[秋]のこけら落としを飾った『オペラ座の怪人』は、フランスの作家ガストン・ルルーの同名小説を基にしたミュージカルです。パリ・オペラ座の地下に棲み、歌姫クリスティーンに恋をする“怪人”。その彼の悲しいまでの愛の様が、“21 世紀のモーツァルト”アンドリュウ・ロイド＝ウェバー（『キャッツ』、『エビータ』他）の流麗で重厚な旋律によって紡がれます。1986 年ロンドン開幕以来、世界中で上演されており、四季においても 1988 年東京初演以来、総入場者数は 730 万人以上、総上演回数 7000 回以上を誇る、まさに国内屈指のミュージカル作品です。

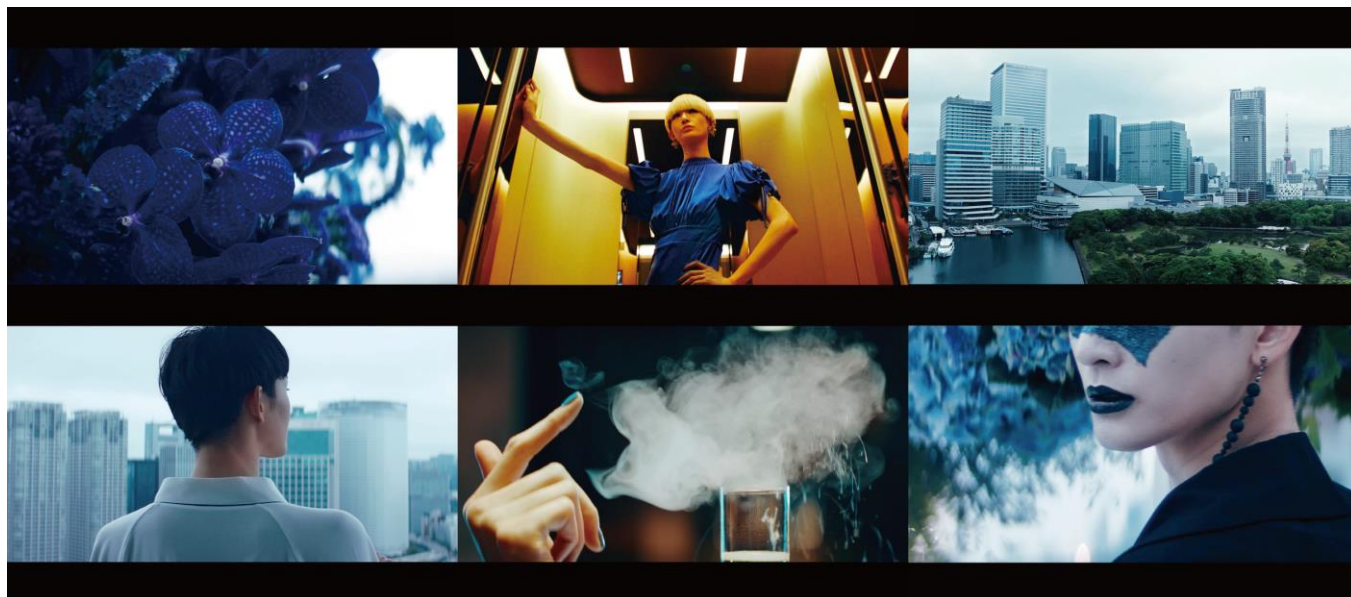
【メズム東京、オートグラフ コレクションについて】

メズム東京は、“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出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。公式ウェブサイト：<https://www.mesm.jp/>

メズム東京 新コンセプトムービー公開！

「メズム」の語源は、魔法をかけるように魅了するという意味の英単語、mesmerize（メズマライズ）。訪れたゲストがメズム東京での五感が魅了される体験を通して新たな価値観や忘れていた想いに出会い、人生に彩りを加えるようなインスピレーションを得ていただきたいという想いを込めて、新たなコンセプトムービーを作成いたしました。ムービーでは物語の主人公となる華道アーティストの女性ゲストが、メズム東京での滞在を通し「覚醒」していく様子を描いています。コンセプトムービーはホテル公式ウェブサイトまたは YouTube にてご覧いただけます。

- ◆ メズム東京公式ウェブサイト：<https://www.mesm.jp/>
- ◆ YouTube：<https://youtu.be/vxavXQZ6kUk>



【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 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 をご覧ください。

《本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先》

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：saori.jerkins@mesm.jp 電話：03-5777-1113（平日10:00～17:00）