

メズム東京、オートグラフ コレクション

『ロミオとジュリエット』がテーマの ランチ&ディナープログラムを販売開始

2022年10月17日(月)~2023年2月28日(火)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](#)』(港区海岸 1-10-30/総支配人 生沼久)は、14世紀のイタリア・ヴェローナを舞台とした、イングランドの劇作家ウィリアム・シェイクスピアによる傑作戯曲『[Romeo and Juliet](#)(邦題:ロミオとジュリエット)』のストーリーを表現したランチおよび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(Chef's Theatre)」にて、2022年10月17日(月)~2023年2月28日(火)の期間限定にて提供いたします。

ピストロノミースタイルのフレンチを、オープンキッチンのライブ感とともに楽しむ「シェフズ・シアター」。“シェフの劇場”という名の通り、まるで舞台を観劇するように、ストーリーとともに紡がれる美食体験を五感すべてで堪能いただくレストランです。今回の『Romeo and Juliet(邦題:ロミオとジュリエット)』を基にしたランチ&ディナープログラムでは、物語の前半をランチで、後半をディナーで表現し、ランチとディナーを合わせると一つの物語が完成する構成です。ランチプログラムでは、失恋したばかりのロミオが仇敵の家の一人娘ジュリエットと運命的な出逢いをし、永遠の愛を誓い合った二人が密かに結婚式を挙げる場面までを、そしてディナープログラムでは、不運な決闘の末にロミオが町を追放される前夜、ついに初夜を迎えるも二人が辿った儚く悲劇的な運命の結末までを再現しています。旬の食材とフランス料理の繊細な技で、作中のロミオとジュリエットの揺れ動く心情や象徴的な台詞、二人を取り巻く情景を再現したお料理の数々、そして物語をテーマにした音楽と共に、永遠の愛の物語をご堪能ください。

『Romeo & Juliet(邦題:ロミオとジュリエット)』 ランチ&ディナープログラム

LUNCH

Sad Hours.

Kawamata Shamo Chicken / Beetroot / Tomato
川俣シャモ / ビーツ / トマト

Only Love, Only Hate.

Sea Bream / Muscat / Herb
鯛 / マスカット / 香草

O... Romeo, Romeo!

Fish of the Day / Carrot / Seaweed
本日のお魚 / ニンジン / 海藻

OR

What's in a Name?

Lamb / Endive / Zucchini
仔羊 / アンディーブ / ズッキーニ

Love-Devouring Death.

White Sesame / Cassis / Rosemary
白胡麻 / カシス / ローズマリー

Specialty Coffee
スペシャルティコーヒー

DINNER

Fortune's Fool!

Salmon / Red Bell Pepper / Hijiki
トラウトサーモン / 赤ピーマン / ひじき

It was the Nightingale.

Tiger Prawn / Citrus / Seasonal Vegetables
車海老 / シトラス / 季節野菜

Tell not me of Fear!

Fish of the Day / Crustacean / Celery
本日のお魚 / 甲殻類 / 根セロリ

I Defy You, Stars!

Beef / Root Vegetables / Black Garlic
国産牛 / 根菜 / 黒ニンニク

Here's to My Love.

Pear / Whiskey / Chocolate
洋梨 / ウイスキー / チョコレート

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

※食材は入荷の状況や季節によって変わります。
※料理写真はイメージです。

ランチプログラム

◀アミューズブッシュ: Sad Hours.▶

【物語のシーン】

イタリアの都市ヴェローナの街で力を持つ名家、キャピュレット家とモンタギュー家は、代々対立し合い、事あるごとに争いごとを起こしていました。見かねたヴェローナの太守が「今後このような街の平和を乱す騒ぎを起こしたら死罪を申し渡す」と宣言するほどに。そんなモンタギュー家の一人息子ロミオは、両家の対立ではなく、なかなか振り向いてくれないロザラインへの熱い片想いで頭がいっぱいでした。

【料理】

ロミオの甘酸っぱい初恋を表現した一皿。甘みのあるピンク色のビーツムースと、周囲に添えられた酸味のきいたトマトのクーリ、中に隠れた鶏のゼリー寄せを一度に味わうことで、まさになかなか成熟しない初恋の甘酸っぱさを口いっぱいに感じることができます。



◀前菜: Only Love, Only Hate.▶

【物語のシーン】

苦しい片想いにやつれ果てていたロミオは、従兄弟のベンヴォーリオに誘われ、親友のマキューシオらとともにキャピュレット家で開かれる仮面舞踏会に忍び込みます。そこでロミオは、舞踏会に参加する人々の中で一際目立つ、宝石のように美しい少女と出逢います。あれほど恋焦がれていたロザラインへの想いは消えうせ、ただその少女への恋心がロミオの心を占めたのでした。

【料理】

ロミオとジュリエットが仮面舞踏会で出逢い、まだお互いの素性がヴェールに包まれたような状況をイメージした一品です。新鮮な真鯛のマリネと鮮やかな季節の野菜で華やかな仮面舞踏会の様子を表現しました。



《選べるメイン(魚料理): O... Romeo, Romeo!》

【物語のシーン】

仮面舞踏会にて運命的な出会いをし、瞬間に恋に落ちたロミオとジュリエットは、乳母を通して、お互いが仇敵同士の両家のたった一人の跡取りであることを知ります。ジュリエットはそんな自身の運命を憂いながら、バルコニーで一人、月あかりの下でロミオへの愛を語り始めました。「おお、ロミオ、あなたは どうしてロミオなの？ その家名を捨てて、私を愛すると宣言して」。

【料理】

季節の野菜とズッキーニのピューレでバルコニーに絡まるツタを、ふっくらと焼き上げたホウボウに季節のフルーツやハーゼルナッツを添えてジュリエットが佇むバルコニーを、ニンジンと黄ピーマンをベースとし優しい味わいに仕上げたソースで月あかりを表現し、「おお、ロミオ」の名台詞で知られる、ジュリエットがロミオへの愛を語るシーンを再現しました。



《選べるメイン(肉料理): What's in a Name?》

【物語のシーン】

舞踏会がお開きになっても、ジュリエットへの恋心が冷めないロミオは、もう一度彼女に会いたいとこっそりキャピュレット家の庭園に隠れていました。そうとは知らず、バルコニーに現れて恋の秘密を呟き始めたジュリエット。「名前というものにどんな意味があるの？ 私たちがバラと呼ぶあの花は、他のどんな名前でも甘く香るものよ」。思いがけない愛の告白に居ても立っても居られなくなったロミオは、たまたまジュリエットの前に飛び出しました。そして一気に想いが通じ合った二人は、揺るぎない真の愛を求め合うのでした。

【料理】

魚料理と同じ場面で、ジュリエットがロミオへの想いをバラの花に例えて語る台詞から着想を得て、甘酸っぱくキャラメリゼしたアンディーブで表現したバラの花が目を引く一皿です。メインの仔羊肉は、中にアンチョビとオリーブを詰めてローストし、フンドヴォーをベースとしたソースで深みのある味わいが楽しめます。



《デザート: Love-Devouring Death.》

【物語のシーン】

翌朝ロミオは修道士ロレンスを訪ね、ジュリエットと真の愛を誓うため、神様の前で結婚式を挙げることを望みました。修道士ロレンスは、二人の結婚が長く対立していた両家が和解するきっかけになるかもしれないと思い、二人に協力することにしました。ロミオからの伝言を聞いてジュリエットも駆けつけ、その日のうちに教会で結婚の誓いを交わし、晴れて二人は結ばれるのでした。

【料理】

ローズマリー香る純白のメレンゲや可愛らしい装飾で表現された教会の可憐な見た目からは想像しがたい、白胡麻のパルフェや、ヨーグルトとローズマリーのムース、毒々とした色味のカシスマーレードなど意外な味の組み合わせが堪能できる一皿です。結ばれた二人を思わせる幸せな雰囲気の中でも、彼らを待ち受ける運命を予感させるような複雑な味わいに仕上げました。



ディナープログラム

《アミューズブッシュ: Fortune's Fool!》

【物語のシーン】

式を終えたロミオは、彼の親友マキューシオとジュリエットの従兄弟ティボルトが一触即発の状態となっているところに出くわします。ロミオの仲裁も虚しく二人は斬り合いを始め、ティボルトがロミオの腕越しにマキューシオを刺し、そのまま息絶えてしまいました。親友の死と自責の念から自制心を失ったロミオは怒りに任せてティボルトを殺してしまいます。騒ぎを聞いて駆けつけた太守にヴェローナからの追放を言い渡されたロミオは、自身の愚行を嘆きます。

【料理】

モンタギュー家とキャピュレット家の抗争の場面を描いた、刺激的な見た目の一皿。軽くスモークしたサーモンや、トマトラディッシュのマリネ、赤ピーマンのムースをトマトの寒天シートで包み込み、周りにはトマトと赤ピーマンのガスパチョ風ソースを散りばめました。様々な食感と味わいが絶妙に混ざり合う食材のマリアージュで、憎しみ合う両家と逃れられない不運を表しています。



◀前菜: It was the Nightingale.▶

【物語のシーン】

ロミオが従兄弟のティボルトを殺してしまったことを乳母から聞いたジュリエットは衝撃を受け、ロミオがヴェローナから追放されてしまうことを嘆き悲しみました。修道士ロレンスのなだめでようやく落ち着きを取り戻したロミオは、その晩ジュリエットの元を訪れます。そして、二人の束の間の幸せな時の終わりを告げるように、朝もやの中でナイチンゲールの鳴き声が響き渡りました。

【料理】

プリプリ食感のエビと魚のすり身のパイ包み焼きの温かくほっこりとする味わいが、二人の束の間の幸せな時間を思わせます。卵黄と澄ましバターを使ったサバイオンソースは、ノイリー酒の香りをきかせふわふわと軽い口当たり仕上げています。付け合わせの野菜にはホワイトバルサミコの球体を散りばめ、朝露を表現しました。最後に、朝もやを連想させる、爽やかに香りづけしたスモークの演出とともに提供いたします。



◀魚料理: Tell not me of Fear!▶

【物語のシーン】

亡命先のマンチュアへ旅立ったロミオを名残惜しんでいたジュリエットは、自身とパリス伯爵との婚礼が三日後に決まったことを告げられます。パリス伯爵と結婚するくらいなら死を選ぶというジュリエットの固い決意を聞いた修道士ロレンスは、究極の手段である42時間仮死状態になる薬を飲み、目覚めたらロミオとともに亡命することを提案しました。

【料理】

低温で調理し中はしっかりと仕上げたタラと、立体的に盛り付けた季節野菜、十字架を模った装飾で、ジュリエットが助けを求めて訪れた教会を表現。出汁のきいた濃厚な甲殻類のソースに浮かべた緑のセロリオイルで、修道士ロレンスがジュリエットに提案した42時間仮死状態になる薬とその愛ゆえの危険な賭けを再現しました。



◀肉料理: I Defy You, Stars!▶

【物語のシーン】

ジュリエットの葬儀の様子を目撃したロミオの従者バルサザーは驚いてロミオの元へ飛んで行き、ジュリエットの死を伝えました。修道士ロレンスが送った真相を伝える手紙は届いておらず、何も知らないロミオは本当にジュリエットが死んだと思い込んでしまいました。あまりの運命に絶望したロミオは、飲めばたちまち死に至る毒薬を買い、キャピュレット家の霊廟へと急ぎました。

【料理】

本当にジュリエットが死んでしまったと思い込み、絶望的な運命を夜空に向かって嘆くシーンを、まるで天体のように盛り付けられた一皿で表現しました。メインは肉厚で柔らかく仕上げた国産牛ロースのロースト。円形の季節野菜で夜空に浮かぶ天体を再現しています。仔牛の出汁をベースとしたジュ・ド・ヴィアンドはもちろん、銀河を表現した白い根菜系のガルニチュールや塩も、メインとの相性が抜群です。



◀デザート: Here's to My Love.▶

【物語のシーン】

せめてジュリエットの側で死にたいと願うロミオは、キャピュレット家の霊廟に忍び込み、ジュリエットの側で毒薬を飲み干します。ほどなく仮死状態から目覚めたジュリエットは、隣で息絶えたばかりのロミオを見つけ、ひどく嘆きます。そのままジュリエットは短剣で自身の胸を突き、ロミオの後を追います。こうして、二人の愛は死によって永遠となるのでした。この若い二人の死に心を痛めた両家は自分たちの愚かさを知り、ようやく和解の道へ歩みを進めたのでした。

【料理】

洋梨とウイスキークリームで大人な味わいのチョコレートケーキと、炭で色付けた濃厚なジェラートで、ロミオとジュリエットが共に最期を遂げる墓所を表現しました。甘いスイーツとの対比になるような、塩味のきいたクロレラソースの独特な色味と不思議な味わいが印象的。逃れられない宿命に翻弄された若い二人の純朴さと悲恋、永遠のテーマである「愛」と「死」を描いた最高傑作の余韻に浸る一皿です。



《『Romeo & Juliet(邦題:ロミオとジュリエット)』ランチ&ディナープログラムの概要》

提供期間	2022年10月17日(月)~2023年2月28日(火)
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) 最新の営業時間につきましては、ホテル公式ウェブサイトをご確認ください。
提供場所	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:6,400円 / ディナー:12,800円 メインディッシュのお肉は、黒毛和牛ロース肉または黒毛和牛ヒレ肉にアップグレードできます。(別途追加料金が発生します。)
ペアリング料金(※)	ランチ: ワイン(3杯)4,000円 / モクテル(3杯)2,500円 ディナー: ワイン(5杯)8,000円 / モクテル(4杯)3,000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

シェフズ・シアター (Chef's Theatre) について

ビストロノミースタイルのフランス料理を、オープンキッチンのライブ感とともにお届けするレストラン。繊細なシェフの技と東京だからこそ集まる旬の食材を生かし、“シェフの劇場”という名の通り、まるで舞台を観劇するようにストーリーとともに紡がれるフレンチをお楽しみいただけます。日中は浜離宮恩賜庭園の爽やかな緑、夜は都心の煌めく夜景に包まれ、華やかでダイナミックなアートが目を引き空間で、五感で味わう美食体験をご堪能ください。

■席数: 93席 (個室席18席含む) / 個室3室18席

■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)

※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

【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”の波長を感じるこだわりのサービスやオリジナリティにあふれたコンテンツを通してゲストに新たなインスピレーションを提供する、全265室のホテルです。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。美しい東京のウォーターフロントや歴史ある浜離宮恩賜庭園といった豊かな地域資源と、五感を心地よく魅了するアートや音楽といった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ています。またメズム東京は、「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。開業初年度には、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/>

【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 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・井上 友

メール: marketing@mesm.jp 電話: 03-5777-1113 (平日10:00~17:00)