

2022年10月19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
グスタフ・クリムトの代表作「接吻」をモチーフにした
アフタヌーン・エキシビジョン第7弾『キス(Kiss)』提供開始
～モエ・エ・シャンドンを使用したパフェで絵画を表現～
2022年11月14日(月)～2023年3月31日(金)の期間限定 & 平日 20食限定



クリムトの「接吻」をモチーフにしたアフタヌーン・エキシビジョン『キス(Kiss)』

東京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『[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、名画をモチーフにした大好評のアフタヌーンティー『アフタヌーン・エキシビジョン』の第7弾として、オーストリアを代表する画家グスタフ・クリムトの代表作「接吻(The Kiss)」の世界観を表現した『キス(Kiss)』を、16階のバー&ラウンジ「ウイスク」にて2022年11月14日(月)～2023年3月31日(金)の期間、平日20食限定で提供いたします。

「芸術家(アーティスト)のアトリエ」がコンセプトのバー&ラウンジ「ウイスク」で提供中の『アフタヌーン・エキシビジョン』は、ダリ、ダヴィンチ、マネ、モネ、フェルメールといった名だたる画家の名画を、遊び心のあるスイーツやこだわりのセイボリー、そしてペアリングモクテルで表現した新感覚のアフタヌーンティーシリーズです。

第7弾となる今回は、ウィーン出身の画家グスタフ・クリムトの傑作「接吻(The Kiss)」の見るものを惹きつけてやまない世界観や、クリムトが生まれ育ったウィーンをはじめとするオーストリアの食文化を、8種のスイーツ&セイボリーやペアリングモクテル、そしてモエ・エ・シャンドンをふんだんに使用したシャンパンジュレパフェで表現しました。『アフタヌーン・エキシビジョン』という名の通り、まるで午後のアート鑑賞のように、クリムトの世界観に浸る美食のひとときを、ウオーターフロントのすばらしい眺望とともにご堪能ください。

クリムの過ごしたオーストリアをめぐるスイーツ&セイボリー8種とモクテル

■スイーツ&セイボリー8種

アール・ニューヴォーを代表する画家の一人であるグスタフ・クリムの作品に思いを馳せながら、彼が生まれ育ったウィーンをはじめとするオーストリアの食文化を、8種のスイーツ&セイボリーとペアリングモクテルで表現しました。豊かな文化や芸術が行き交う、オーストリアの美しい街並みを旅するかのようなひとときをお楽しみください。

※左から



《ゲーゲルプフ(クグロフ)》

オーストリアではどの家庭にもゲーゲルプフ型があると言われるほど、広く国民に愛されるお菓子です。日本でも“クグロフ”の名前で親しまれるようになりました。今回は本場オーストリアの製法を再現してバターたっぷりの生地で仕上げております。クグロフの中には、バター生地とぴったりなまろやかな甘みのチョコレート、そして味のアクセントとしてオレンジを加えています。あのマリー・アントワネットも愛したと言われる伝統的な味わいをご堪能ください。

《モーン スフレ》

オーストリア人が、好んでお菓子作りに使用するケシの実を混ぜ合わせたスフレ。“モーン”はドイツ語で“黒ケシ”を意味します。ケシの実の香ばしい風味とプチプチとした食感が特徴で、添えられた生クリームとの相性が程良く、味わい深い一品です。

《スコーン》

オーストリアで家庭料理の食材として親しまれているジャガイモを使用したスコーン。中に含まれるチーズの塩味がしっかりときており、ふんだんに使用したジャガイモの食感が後引く美味しさのセイボリーです。

《クラップフェン》

オーストリアではカーニバルが開かれる冬の時期の定番スイーツとしてポピュラーなクラップフェン。“揚げパン”を意味し、外側はカリッと、内側はふんわりと仕上げたパンが、アプリコットのジャムを包んでいます。ウィーンではよく紅茶が飲まれるため、アプリコットジャムはアールグレイ風味に仕上げました。味わい深い生地とアプリコットアールグレイのジャムの上品な甘さが、寒い季節にもぴったりの一品です。

《リンツァートルテ》

オーストリア第二の都市リンツ発祥の焼菓子リンツァートルテ。シナモンをしっかりときかせた生地に、イチゴやラズベリーのジャムをのせ、表面を格子柄に焼き上げました。シナモンのスパイスと、しっとりとした食感の上品な甘い生地が、中央ヨーロッパのお菓子ならではの味わいです。

《ザルツシュタンゲン》

日本で人気の塩パンのルーツとも言われるザルツシュタンゲンは、オーストリア発祥のパンです。塩味が強く、弾力のある食感のパンで、シャキシャキのアスパラガスと肉厚のベーコンを挟み、食べ応えのある一品に仕上がりました。

《ザッハトルテ》

オーストリア・ウィーンのスイーツと言えば、ザッハトルテ。19世紀、オーストリア外相に仕えていた料理人のフランツ・ザッハーが考案したケーキです。しっとりした口当たりのチョコレート生地に、砂糖でシャリシャリとした食感に仕上げたチョコレートをコーティングしています。甘さをおさえたチョコレート生地と中の甘いアプリコットジャムのバランスが絶妙な一品です。

《アップルシュトゥルーデル》

“渦巻き”を意味するシュトゥルーデルは、ウィーンを代表するデザートの一つで、薄くのばした生地で具材を何重にも巻いて提供する焼菓子です。パリッと軽い食感の自家製生地で、シナモンをきかせたリンゴやレーズン、クランベリーを包み込んで仕上げました。

■ペアリングモクテル

白ワイン、赤ワインをイメージしており、どのスイーツ&セイボリーにも合わせやすいノンアルコールのカクテルです。一杯目は、マスカットジュースをベースにセージやレモンバームを加え、オーストリアで愛される「アルムドゥードゥラー」のようなスッキリとしたモクテルです。二杯目は、グレープジュースをベースにチャイコーディアルでスパイシーな風味をプラスし、アドベントの期間に親しまれるグリュウワインのような味わいに仕上げました。

クリムトの「接吻」をモチーフにしたシャンパンジュレパフェとモクテル

■シャンパンジュレパフェ

クリムトの黄金時代を代表する作品「接吻(The Kiss)」の鮮烈なインパクトの見た目を、モエ・エ・シャンドンをふんだんに使用したシャンパンジュレパフェで表現しました。アルコールの風味がしっかりときいており、これからのホリデーシーズンにぴったりの大人向けの一品です。

※こちらのメニューにはアルコールを使用しております。

クリムトの代表作「接吻(The Kiss)」は、1907年から1908年にかけて描かれた作品で、現在はウィーンのベルヴェデーレ宮殿オーストリア絵画館に所蔵されています。クリムト自身と恋人エミーリエがモデルとも言われており、固く抱き合う男女の構図や、金箔を多用した、まさにクリムト「黄金時代」の代表作品です。



【パフェ詳細】

パリパリとしたレモンチュイルで絵画の男女の背景部分を、ホワイトチョコレートで男女を表現しました。パフェ上部のレモンクリーム層とモエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアルを使用したシャンパンジュレの層はキャラメルチョコレートで仕切られており、パリッと割って混ぜ合わせて口に運ぶと、なめらかで甘酸っぱいレモンクリームとシャンパンをベースとしたジュレの華やかなマリージュが口いっぱいに広がります。ジュレはシャンパンに白ブドウジュースを加え、ほのかな甘みですっきりと食べやすい味わいです。また、ジュレの中のチョコレートで男性が身にまとう衣装を、赤スグリで女性が身にまとう衣装を表現しました。パフェの下層部は爽やかな甘さの青リンゴクリームと、リンゴのブランデーであるカルヴァドスをアクセントにしたガナッシュで構成され、濃厚な後味を楽しむことができます。

■ペアリングモクテル

ピーチジュースをベースに、グレナデンシロップやローズレモネード、チャイティーをブレンドしたノンアルコールのペアリングモクテルです。ほのかな酸味と甘さがパフェにもよく合う一杯です。また、このピーチベースのモクテルと、メインのシャンパンジュレのパフェをペアリングすることで、人気のカクテル「ベリーニ」を連想させるような味わいに仕上げました。ロマンチックなシーズンにぴったりの華やかなマリージュをお楽しみください。



《アフタヌーン・エキシビジョン概要》

提 供 期 間	2022年11月14日(月)~2023年3月31日(金)の平日 ※1日20食限定
提 供 時 間	14:00~ / 14:30~ / 15:00~
提 供 場 所	メズム東京 16階 パー&ラウンジ「ウイスク」
料 金	5,600円 (消費税・15%のサービス料込み)
キ ャ ン セ ル 料	前日 50% / 当日 100%
ご 予 約	https://www.mesm.jp/restaurant/whisk.html (前日の17:00までの予約が必要です)

※メニューにはアルコールを使用しておりますので、未成年の方や運転を予定されている方へのご提供は控えさせていただきます。

アフタヌーン・エキシビジョン クリエイター達の紹介



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 BrandlandJapan』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。



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 アンパ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

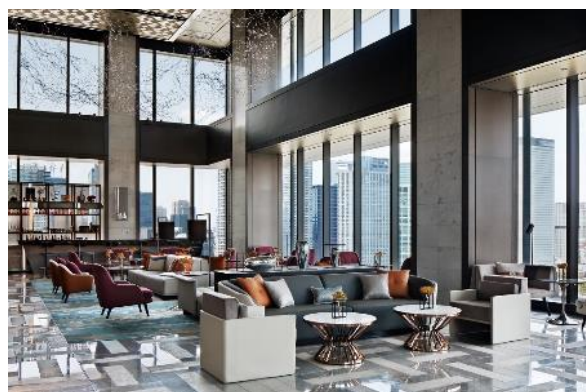


ミクソロジスト 横山敏之（よこやまとしゆき）

学生時代より、都内近郊のバーにてバーテンダーとしてのキャリアをスタート。2015 年より XEX ATAGO GREEN HILLS(ゼックス アタゴ グリーンヒルズ)にて勤務、ミクソロジーを学んだのち、2016 年よりアンダーズ東京のバーにてミクソロジストとして活躍。2017 年カクテルコンペティション「Diplomático World Tournament 2017 Japan Final」入賞。2020 年 1 月にメズム東京のバー&ラウンジ「ウイスク」のミクソロジストに就任。ホテル開業前からユニークなミクソロジーカクテル・モクテルの商品開発に携わり、ゲストの五感を魅了し続けている。

ウイスク(Whisk) / 16F バー&ラウンジ

芸術家(アーティスト)のアトリエをコンセプトに、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の数々やアフタヌーンティー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、芸術的で創造性あふれるひとときをお過ごしいただけます。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 11:00 ~ 27:00 (L.O. 26:30) ※

■席数 56 席

※最新の営業時間は公式ウェブサイトをご確認ください。

【アフタヌーン・エキシビジョン 過去作品】

絵画をモチーフ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』は、2020年11月9日(月)より提供開始いたしました。以来、約4カ月ごとにテーマとなる絵画を変えており、第1弾は、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)』、第2弾は、オランダの画家フェルメールの代表作「真珠の耳飾りの少女」を再現した『パール(Pearl)』、第3弾は、巨匠レオナルド・ダ・ヴィンチの代表作「最後の晩餐」の情景を表現した『サパー(Supper)』、第4弾は、フランスの画家マネの代表作「笛を吹く少年」をモチーフにした『ファイファー(Fifer)』、そして第5弾は、印象派を代表する画家モネの「散歩、日傘をさす女性」の世界観を表現した『パラソル(Parasol)』を提供しました。現在は、第2弾の『パール(Pearl)』をご好評につき“再展示”しております。



【メズム東京、オートグラフ コレクション(mesm Tokyo, Autograph Collection)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。



ホテルロビー



客室(チャプター3 스위트)

《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)