

メズム東京、オートグラフ コレクション レストラン「シェフズ・シアター」、バー「ウイスク」の詳細を発表 シェフズ・シアター 3月27日(金)予約受付開始

JR 東日本グループとマリオット・インターナショナルの初提携ホテル「メズム東京、オートグラフ コレクション」(運営:日本ホテル株式会社 代表取締役社長 里見雅行/総支配人 生沼久)は、「WATERS takeshiba (ウォーターズ竹芝)」のタワー棟に2020年4月27日(月)に開業いたします。メズム東京のブランドプロミス「五感を魅了する」と、ブランドコンセプト「TOKYO WAVES」に基づき、東京の躍動感を五感で感じられるような美食体験を提供いたします。また、ホテル開業に先駆けて2020年3月27日(金)午前10:00よりレストラン「シェフズ・シアター」の予約受付を開始いたします。

「シェフズ・シアター (Chef's Theatre)」: 好奇心をくすぐる「ひと手間」と五感で味わう美味体験



シェフズ・シアター イメージ

「シェフズ・シアター」は、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。

《キュリナリーアーティストのご紹介》

■キュリナリーマスター(総料理長): 隈元 香己(くまもと 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・キュリナール・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(日本人として史上2人目)



隈元 香己

《お料理の紹介》

食材本来のおいしさを引き出すソースを駆使するクラシックなフランス料理の技術を基本に、世界中から集まる上質な食材を活かした料理の数々を、朝食、ランチ、ディナーまでご堪能いただけます。

■ディナーコース — 9,000円

キュリナリーマイスター隈元香己による、五感(見た目、食感、味わい、香り、音)をテーマにした全5皿のコース。南部鉄器で焼き上げたパン・ド・カンパーニュと共に楽しみください。

1. FIRST - Sight 視覚 アミューズブッシュ

季節を感じられる華やかでかわいらしいアミューズブッシュは、目にもおいしく食前酒にぴったり。これから始まる楽しい食事に期待感がふくらみます。

2. SECOND - Touch 触覚 フォアグラ / 土佐文旦 / 独活

フォアグラのテリーヌのなめらかさに、文旦(ブンタン)のコンフィと独活(ウド)のピクルスを合わせた、舌触りが新しい独創的なマリージュ。

3. THIRD - Taste 味覚 鮎魚女 / 季節野菜

アイナメのポワレを、南仏では定番の「スープ・ド・ポワソン」がベースのソースと季節野菜を添えて、上品で優しい味わいに仕上げました。

4. FOURTH - Scent 嗅覚 仔羊 / レモングラス

香り高い羊のジュのソースでいただく仔羊のロティ。レモングラスの香りが広がる、シンプルで食欲が刺激される一品。

5. FIFTH - Hearing 聴覚 エクアドル産カカオ / 有機レモン

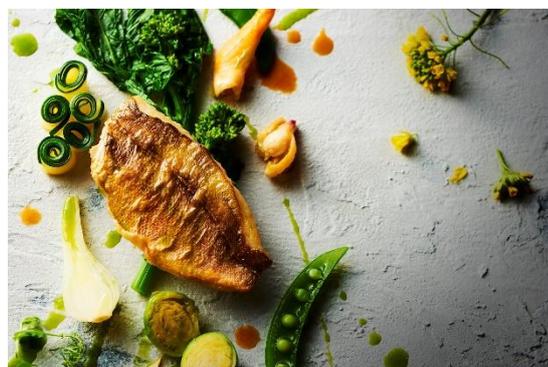
ディスクキャンディーのパリパリ感、メレンゲのサクサク感、セロリのシャキシャキ感など、鮮やかな音のセッションが楽しめるデザート。

小菓子、猿田彦スペシャルティコーヒー

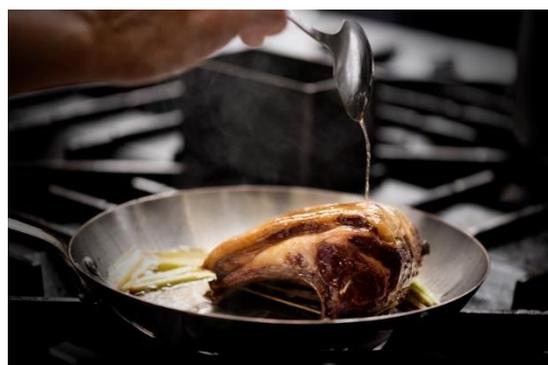
(提供期間:2020年4月27日~7月31日)



アミューズブッシュ イメージ



魚料理 イメージ



調理イメージ

■ランチbuffet — 4,500円

ランチタイムには、旬のお野菜を使った前菜や見た目にも楽しいデザートbuffetに加え、メインは2種類からお選びいただけます。

- ・お好きな前菜・デザートをbuffetから
- ・氷室熟成豚 / ハーゼルナッツ または 本日のお魚料理
- ・猿田彦スペシャルティコーヒー

※氷室熟成豚: 氷温熟成によってうまみとコクが最大限に引き出された「氷室豚(ひむろふた)」のロティを、ゴルゴンゾーラ風味のエスプーマを添えて、ハーゼルナッツで香りづけした甘酸っぱいソースといただく一品。



ランチ(メイン料理) イメージ

■朝食buffet — 4,300円（宿泊ゲスト:3,800円）

サラダ、フルーツ、ヨーグルト、焼き立てパン、洋食、和食等のbuffetに加え、人気のエッグベネディクト、オムレツやパンケーキ、フランスジュラ地方の郷土料理などからメインをお選びいただけます。



buffet(サラダ) イメージ



朝食(卵料理) イメージ



ランチデザート イメージ

メイン料理: お好きな一品をお選びください。

- ・クルート オ シャンピニオン(ブリオッシュ ポーチドエッグ 木の子)
- ・ハム、チーズ、玉ねぎ入りのオムレツ
- ・蟹と椎茸のオムレツ ビスクソース
- ・エッグベネディクト
(イングリッシュマフィン スモークサーモン オランダーズソース)
- ・パンケーキ オーガニックメープルシロップ
- ・フレンチトースト (ブリオッシュ ストロベリーコンポート)

※クルート オ シャンピニオン: フランスのジュラ地方の郷土料理である「クルート オ モリーユ」という網笠茸、モリーユ茸のクリーム煮をトーストしたパンにのせて食べる料理を、「シェフズ・シアター」では日本産キノコのクリーム煮、ブリオッシュ、ポーチドエッグでアレンジしました。

《開業記念プラン》

開業を記念して、2020年5月末までの期間限定プランを販売いたします。

■ランチbuffet ワンドリンク付き: 4,500円

■ディナーコース グラスシャンパン&ミクソロジーカーテル付き: 13,000円

※東京の街並をご満喫いただける窓側のお席を確約いたします。さらに食前または食後に、バー「ウイスク」のミクソロジーカーテル全18種類の中から好きな一杯をお楽しみいただけるホテルのダイニングを味わい尽くすディナープランです。(要予約)

《店舗詳細》

■店舗名称: シェフズ・シアター (Chef's Theatre)

■営業時間: 朝食 午前6:30—午前10:30

ランチ 午前11:30—午後3:00

(L.O. 午後2:00)

ディナー 午後5:00—午後11:00

(L.O. 午後10:00)

■席数: 101席 (個室席26席を含む)

■個室:

よりプライベートな空間でのお食事をごゆっくりとお楽しみいただける個室です。ご家族やご友人とのお集まりや、ビジネスシーンなど様々な目的に合わせてご利用いただけます。

・バルコン(Balkon): 41㎡ 最大14席 15,000円/室

・ギャラリ1(Galerie 1): 15㎡ 最大6席 10,000円/室

・ギャラリ2(Galerie 2): 13㎡ 最大6席 10,000円/室

《ご予約》

■予約開始: 2020年3月27日(金)午前10:00

■電話: 03-5777-1111(代表)

■ウェブ:

https://www.mesm.jp/restaurant/chefs_theatre.html

■電話受付時間:

・3月27日(金)~4月26日(日):

平日 午前10:00—午後5:00

・4月27日(月)以降:

終日 24時間受付

※ご予約日の3か月前からご予約可能です。

※表示料金はすべて消費税・サービス料(15%)別です。

バー「ウISK(Whisk)」: 刺激と遊び心に満ちた、新感覚のパブリックスペース



ウISK イメージ

バー「ウISK」は、今までのホテル・バーを超えた、「アーティストのアトリエ(工房)」がテーマのミクソロジーパーです。「ウISKする(混ぜる、泡立てる)」という言葉の通り、伝統と革新、刺激と趣き、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独創的なテイストをご提供いたします。なかでも、著名な絵画をモチーフにしたオリジナルのミクソロジーククテルは、色使いや全体の見た目だけではなく香りや味に至るまで絵画に描かれている世界を具象化しており、情景が浮かぶような臨場感とミュージカルの様な躍動感を感じながら、予期せぬテイストに魅了されるストーリー性にこだわりました。

良質な音楽に浸りながら、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風景を臨むカフェのような感覚で、ご宿泊の方にもビジターの方にもお楽しみいただける空間です。

《カクテル紹介(全18種類のうちの一品)》

■ Venus

女神ヴィーナスが成熟した大人の女性として海から生まれ出現した輝かしい様子を表現しました。エルダーフラワーをベースとしたフローラルな味わいに、シャンパンのシロップを加えることでより華やかな味わいときめの細かい仕上げにしています。木箱を開けると香るアロマとスモークの中に、貝殻の上に佇むヴィーナスが現れるという演出。記念日などのサプライズにもぴったりの一杯です。



Venus

《店舗詳細》

■ 店舗名称: ウISK(Whisk)

■ 営業時間: 午前10:00—午前3:00 (L.O. 午前2:30)

■ 席数: 56 席

参考資料

【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”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、次世代に向けた全265部屋のラグジュアリーなホテルです。壮麗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」に加盟しています。



シェフズ・シアター個室 バルコン(Balkon) イメージ

【日本ホテルについて】（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：里見雅行）

日本ホテル株式会社は、JR 東日本グループとして首都圏を中心に現在34ホテル(5, 679室)をもつホテル会社です。国の重要文化財である東京駅丸の内駅舎内の東京ステーションホテルのほか、複数のホテルブランドを展開しています。フルサービス型のメトロポリタンホテルズは「やすらぎと華やぎが会える場所。」、宿泊特化型の JR 東日本ホテルメッツは「上質が息づく。」をブランドコンセプトとしています。利便性に優れた立地で、国内や訪日インバウンドのお客さまへ心からのおもてなしを忘れず、常により高いレベルのサービスを目指しています。今後、2020年度までに6軒のホテルの開業を予定しています。

【WATERS takeshiba(ウォーターズ竹芝)について】（住所：東京都港区海岸1丁目）

2020年4月のI期開業を目指して JR 東日本グループが進める、ラグジュアリーホテル・オフィス・商業・劇場からなる都心の複合開発です。“つぎの豊かさを生み出すまち”をビジョンに掲げ、これまで劇団四季が培ってきた文化・芸術の発信拠点の機能を核に、水辺と浜離宮恩賜庭園を臨む立地環境を最大限に活かした、新しいまちづくりを推進しています。



ウォーターズ竹芝 外観イメージ

【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180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。

《本件に関するお問い合わせ先》
メズム東京、オートグラフ コレクション
メール： marketing@mesm.jp
電話： 03-5777-1111（平日 10:00～17:00）