



パレスホテル東京 2016 Autumn  
世界を舞台に活躍するアーティスト・舘鼻則孝氏とコラボレーション  
秋の夜長に思いを馳せる「寝待月-MOONRISE-」をテーマとした  
“アフタヌーンティー & カクテル” 限定販売のご案内

提供期間：2016年10月10日(木)～10月31日(月)



パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人:渡部勝)では、日本の伝統美を世界に向けて革新的に発信し続けるアーティスト・舘鼻則孝氏とコラボレーションしたアフタヌーンティーを「ザ パレス ラウンジ」、カクテルを「ザ パレス ラウンジ」と「ロイヤル バー」にて2016年10月10日(月・祝)から10月31日(月)まで期間限定でご提供いたします。

「美しい国の、美しい一日がある。」というブランドコンセプトを掲げるパレスホテル東京と、日本が古来から培ってきた精神性を用い独創的な作品を生み出し続けるアーティストの舘鼻則孝氏が、互いの世界観に共鳴し、この度のコラボレーションが実現。静かな秋の夜長になかなか昇らない月を横になって待つ「寝待月-MOONRISE-」をテーマとし、舘鼻則孝氏が独自の感性で「寝待月」を昇華させ、ご自身初となるフードメニューのディレクションを行いました。またキービジュアルでは、夜空を表現したイメージカラーのナイトブルーと共に光と影で月を表現しております。

ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」では、夜空に昇る儂く美しい月をイメージしたスイーツとセイボリーが詰め込まれた三段重のアフタヌーンティーとカクテルをお楽しみいただけます。見る側の想像力をかき立てるようなファッションブルなアフタヌーンティーは、豊かな色彩のスイーツを薄墨色のサブレで覆い月の光を輝かせた「光のお重」と、薄いダークチョコレートにナイトブルーのざらめで満月を表した「影のお重」に、クロワッサンサンドウィッチやサーモンの手毬寿司が入るお食事のお重をかさねました。また、「ザ パレス ラウンジ」とメイン バー「ロイヤル バー」にてご提供する澄み切った夜空と満月を表現したカクテルは、深い秋を代表する巨峰のリキュールを使いまるやかに仕上げました。お重やグラスの中に広がる秋の深い夜空と月を愛で、その味わいをご堪能ください。

歴史と伝統を継承しながら常に新しい価値を追求し続ける、パレスホテル東京と舘鼻則孝氏の日本の文化を見据えた新しい試みにご期待ください。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●開催概要

#### 「アフタヌーンティー ～MOONRISE～」

世界を舞台に活躍するアーティスト・館鼻則孝氏とパレスホテル東京のペストリーシェフ・窪田修己がコラボレーションした期間限定のアフタヌーンティー。澄んだ秋の夜空に浮かぶ月を横になって待つ「寝待月」をイメージし、お重の二段目にはまるで輝く月の光を映し出したかのような「光のお重」、三段目には群青の夜空に浮かぶ儂げな月のシルエットを表した「影のお重」をご用意しました。特別なスイーツの数々を詰め込んだアフタヌーンティーをご堪能ください。

提供場所 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」  
提供期間 : 2016年10月10日(月・祝)～10月31日(月)  
提供期間 : 13:00～16:30  
※土曜日・日曜日・祝日は14:00よりご提供  
※平日13:00～15:00のご来店にて、アフタヌーンティーセットをご利用のお客様に限りお席のご予約を承ります。  
料金 : 1名 4,800円 / カクテル又はシャンパン付き 6,600円 (税込・サービス料別)  
お問合せ・ご予約 : 03-3211-5309

内容:

<お重一段目>

クロワッサンサンドウィッチ、リンゴのセミドライフルーツ、ポークリエット、サーモンの手毬寿司

<お重二段目 / 光のお重>

マンゴのムース、ガトーショコラ、アプリコット/マンゴのパート・ド・フリユイ、レモンのシャルロット、ピスタチオ/グリオットのムース、チーズケーキ、青りんごのパート・ド・フリユイ、マロンシャンティイ、フランボワーズのムース

<お重三段目 / 影のお重>

マカロン、スコーン、柚子ビスコッティ、セサミ・スティック、フロランタン、フィナンシェ、フルーツ



光のお重



影のお重



## PALACE HOTEL TOKYO

### 「カクテル ～MOONRISE～」

世界を舞台に活躍するアーティスト・館鼻則孝氏とパレスホテル東京のバーテンダーで世界チャンピオンにも輝いた経験がある大竹学がコラボレーションした期間限定のカクテル。秋の夜に昇る月を愛でる「寝待月」をイメージした、ふくよかな優しい味わいの巨峰のカクテルをご用意しました。まるでグラスの中に現れた満月のような、美しい丸氷が浮かぶカクテルをお楽しみください。

提供場所 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」/1F メイン バー「ロイヤル バー」  
提供期間 : 2016年10月10日(月・祝)～10月31日(月)  
お問合せ・ご予約 : 「ザ パレス ラウンジ」03-3211-5309/  
「ロイヤル バー」03-3211-5318  
料金 : 2,000円(税込・サービス料別)

クラシカルでエレガントな香りとふくよかな味わいが特徴の巨峰のリキュールをベースに、アールグレイリキュールで深みを加え、レモンジュースとジンジャービアの爽やかな酸味を感じるアーティスティックなカクテル。



### ●館鼻 則孝 (たてはな のりたか) プロフィール

1985年、東京生まれ。歌舞伎町で銭湯「歌舞伎湯」を営む家系に生まれ鎌倉で育つ。シュタイナー教育に基づく人形作家である母の影響で幼少期から手でものをつくることを覚える。東京藝術大学では染織を専攻し遊女に関する文化研究とともに友禅染を用いた着物や下駄の制作をする。卒業制作であるヒールレスシューズは花魁の下駄から着想を得たものである。近年はアーティストとして展覧会を開催する他、伝統工芸士との創作活動にも精力的に取り組んでいる。2016年3月には、仏カルティエ現代美術財団にて人形浄瑠璃文楽の舞台を初監督「TATEHANA BUNRAKU」を公演した。作品は、ニューヨークのメトロポリタン美術館など、世界の著名な美術館に永久収蔵されている。2016年11月には、岡本太郎記念館にて個展を開催する。「呪力の美力」展:2016年11月3日(木・祝)～2017年3月5日(日)



<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>  
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>  
最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問合せ先>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:服部、武田  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)