

新国立劇場ニュース
報道関係者各位
(全 5 枚送付)

2025 年 5 月 20 日
公益財団法人新国立劇場運営財団

舞台と食で『シンデレラ』の世界をより豊かに
新国立劇場『シンデレラ』× メズム東京、オートグラフ コレクション
特別ランチ&ディナープログラムのご案内



新国立劇場(公益財団法人新国立劇場運営財団／渋谷区本町 1-1-1／理事長 銭谷眞美)では、2025/2026 シーズンのバレエオープニング作品として 10 月に上演する、フレデリック・アシュトン振付『シンデレラ』の魅力をもっと多角的にご体験いただける機会として、特別コラボレーションを展開いたします。

本企画は、舞台芸術を食の体験へと広げる取り組みとして、**モダンラグジュアリーホテル「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)との連携により実現したもので、2024 年 12 月に実施したオペラ『魔笛』とのコラボレーションに続く**第 2 弾**となります。今回は、**アシュトン版『シンデレラ』の世界観をビストロノミースタイルのコース**で表現する、特別なランチ&ディナープログラムをご提供いたします。

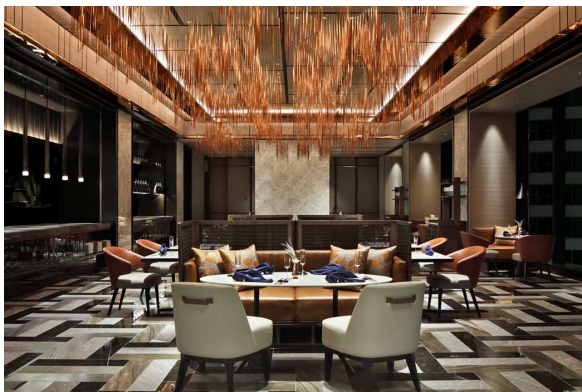
舞台芸術をより身近に、日常のひとつとしてもお楽しみいただける新たな体験として、観劇前のプロローグとしても、観劇後の余韻としてもお楽しみいただける企画となっています。

プログラムの概要

新国立劇場では、2025 年 10 月 17 日（金）から 26 日（日）に、英国バレエ界の巨匠フレデリック・アシュトン振付による**名作バレエ『シンデレラ』**を上演いたします。本作は、日本国内では新国立劇場バレエ団だけに上演が許可されている、貴重なレパートリーです。公演を記念して、**メズム東京 16 階のフレンチダイニング「シェフズ・シアター」**では、**2025 年 6 月 20 日（金）から 10 月 26 日（日）の期間限定**で、『シンデレラ』の世界観を食でご体験いただける特別ランチ&ディナープログラムを展開します。

このプログラムでは、物語を彩る「かぼちゃの馬車」や、アシュトン版ならではの「四季の妖精たち」など、幻想的な舞台美術や物語のモチーフを取り入れたコースをお楽しみいただけます。舞台をご覧になる前のプロローグとして、また観劇後の余韻をより深めるひとときとして、バレエ『シンデレラ』の世界がより一層鮮やかに広がる特別な体験をお届けいたします。

この企画は、2024 年 12 月に好評を博したオペラ『魔笛』とのコラボレーションに続く、**第 2 弾**となります。新国立劇場では、今後も舞台芸術を多彩な切り口でご紹介し、舞台に親しみ、より深く楽しんでいただける機会を創出してまいります。



フレンチダイニング「シェフズ・シアター」



新国立劇場バレエ団『シンデレラ』

Photo by Hidemi Seto

《バレエ『シンデレラ』ランチ&ディナープログラム》

提供期間	2025 年 6 月 20 日（金）～10 月 26 日（日）		
提供時間	ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00) ディナー 17:00～22:00 (L.O.20:30)		
提供場所	メズム東京 16 階フレンチダイニング「シェフズ・シアター」		
料金・ご予約	ランチプログラム	7,600 円	〔ご予約: https://x.gd/Lip8x 〕
	ディナープログラム	15,800 円	〔ご予約: https://x.gd/R7CU5 〕

《新国立劇場バレエ団『シンデレラ』公演情報》

公演日程	2025 年 10 月 17 日（金）～10 月 26 日（日）全 12 回公演		
会場	新国立劇場 オペラパレス		
予定上演時間	約 2 時間 35 分（休憩含む）		
ウェブサイト	https://www.nntt.jac.go.jp/ballet/cinderella/		
全国公演	2025 年 10 月 4 日（土）、5 日（日） 札幌文化芸術劇場 hitaru		

バレエ『シンデレラ』ランチプログラム

【アミューズ】 テーマ:灰かぶりの少女

馬肉のタルタル

黒い灰はメレンゲで表現しました。フランスの定番料理タルタルは、馬肉をオイルやエシャロットと共にさっぱりと仕上げ、とんぶりのプチプチとした食感がアクセントの料理です。

ムール貝のフリット

パート・カダイフ(中東の細麺状の生地)をムール貝に纏わせてカリッと揚げ、青のりの磯の香りをまとわせた一品です。黄パプリカの風味を効かせたレムラードソースを添えてお召し上がりいただきます。

ビーツのムースとタコのマリネ

暖炉の炎を思わせる鮮やかな赤が印象的なひと皿です。下段には生クリームとビーツを合わせたまろやかなムースを、上段にはフレッシュトマトのソースを敷き詰め、バジル風味のタコをのせました。クルトンとバジルの新芽が食感と香りにアクセントを加えます。



【前菜】 テーマ:優しさの贈り物

気仙沼産鰹と茄子のアンサンブル

季節を通して楽しめる気仙沼産の鰹をマリネに仕立て、マスタードとエシャロットを効かせたさっぱりとしたソースでお召し上がりいただきます。軽やかなブルーチーズとクリームを合わせたフィリングを忍ばせたパンフリットは、さくっと割って鰹や野菜と共に。パリパリとした食感もぜひご堪能ください。



【メイン(魚料理)】 テーマ:舞踏会の準備

フェネルのベールをまとった鮮魚のソテー

薄く仕立てて乾燥させたフェネルのピューレをベールに見立て、鮮魚のソテーにブランダー、ポロネギ、マッシュルームを重ねて包みました。中央にオマール海老のビスクソースを添え、ほうれん草とキノコのプレス、トマトフォンデュで軽やかに仕上げています。舞踏会の準備に余念のない義理の姉たちをイメージした一皿です。



【メイン(肉料理)】 テーマ:魔法の訪れ

子羊のパイ包み焼き レモンバームの香り

しっとりと焼き上げた子羊にレモンバームを忍ばせ、キノコ入りのチキンムースで包み、さらに香ばしいパイ生地を重ねて焼き上げた、手間を惜しまない逸品です。ソースには子羊の出汁とブランデーを使い、深いコクを引き出しました。シュー生地スティック、ズッキーニとトマトのオープン焼きもお楽しみいただけます。ピリッとした山わさび(レフォール)が、魔法のようなアクセントを添えます。



【デザート】 テーマ:四季の贈り物

ベリージュレとフロマージュブランムース 4種のソース添え

球体の中に、フリュイールージュのジュレ、ローズマリー香るクレームブリュレ、チョコレートディスクを層のように重ね、フロマージュブランのムースで包みました。表面はチョコレートスプレーで仕上げ、ホワイトチョコのティアラを添えて。春(バジル×ライム)、夏(マンゴー×パッション)、秋(苺×ラズベリー)、冬(フロマージュブラン)のソースで、四季の味わいをご堪能ください。



(ディナープログラムは次ページ)

バレエ『シンデレラ』ディナープログラム

【アミューズ】テーマ:いざ舞踏会へ

鮎のコンソメスープ

通常のコンソメに、香ばしく焼いた鮎の骨を加えて煮出し、香りを移しました。鮎の旨みを閉じ込めた逸品です。

鮎のリエット

鮎をオリーブオイルとハーブで低温調理し、骨ごとほぐして玉ねぎや白ワインと炒め、ペースト状に。軽く焼いたパンで挟み、一口サイズの車輪に仕立てました。パンプキンパウダーのチュイルを添え、かぼちゃの馬車を表現しています。

鮎のクレープ

そば粉のガレット生地に、ソテーした鮎の半身と、シソ、ミョウガ、山椒などの香味野菜をホワイトバルサミコ風味の寒天シートで巻き込みました。シートの食感、ハーブの香り、鮎の風味を一体で楽しめる一皿です。手で巻いて、キュウリのソースと共にさっぱりとお召し上がりください。



【前菜】テーマ:運命のダンス

オマール海老と百合根のモンブラン バニラ風味

タルト型に焼いたパートフィロに、蕪、オマール海老、フロマージュブランを重ね、百合根とフロマージュブランのペーストをモンブラン仕立てに絞りました。バニラ、シェリービネガー、蜂蜜のソースが優しい甘みを添え、乾燥オレンジパウダーが香りのアクセントに。百合根の“櫛”（たすき）を添えた、オマールとバニラの出会いを楽しむ一皿です。



【メイン(魚料理)】テーマ:12時の鐘の音

羽太のソテー 香草風味

羽太に、竹炭で色づけしたジャガイモをパスタ状にカットしてまとわせ、香ばしく焼き上げました。ふっくらとした羽太の身と、サクサクとしたジャガイモの食感をお楽しみください。赤パプリカを使った酸味のあるソースが、白身魚の旨みを引き立てます。時計の“12時”をイメージしたジャガイモのピューレも添えました。



【メイン(肉料理)】テーマ:愛の手がかり

京鴨のロースト 季節野菜添え

香ばしく焼き上げた京鴨をシンプルにローストし、カシスで煮たゴボウをボトムに添えました。周囲には、トランプット茸やお米のチップをまとい、鴨とキノコのラグーを包んだラビオリを閉じ込めています。キャラメリゼしたイチジクと、ライスペーパーで作った“ガラスの靴”を添え、物語の終幕を感じさせる一皿に仕上げました。



【デザート】テーマ:光に包まれて

マロンのパルフェグラッセ 豆乳ムース カシスのソースと共に

カシスソースを土台に、カシスのビスキュイとマロンのパルフェグラッセを重ね、豆乳ムースをのせた軽やかなデザートです。間にはサブレ生地を挟み、湯葉のチュイルをお城のようにあしらいました。黒いプレートに金粉を散らし、煌めく星空を表現。物語の幕引きにふさわしい、優しくさっぱりとしたひと皿です。



《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”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 室のモダンラグジュアリーホテルです。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、メズム東京は、2024 年、国内観光施設を対象としたグローバルなサステナブルエコ認証サクラクオリティ An ESG Practice (通称「サクラクオリティグリーン」)において 4 御衣黄ザクラの認定を取得しております。

【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 300 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、X、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。

【新国立劇場について】

新国立劇場 (東京都渋谷区) は、オペラ、バレエ、ダンス、演劇など現代舞台芸術のための国立劇場として、1997 年 10 月に開場いたしました。年間およそ 30 作品、約 250 公演を主催し、20 万人以上の来場者を迎える、日本を代表する劇場です。現在、オペラに大野和士、バレエ・ダンスに吉田都、演劇に小川絵梨子を芸術監督として擁し、質の高い公演を上演することで、現代舞台芸術の発展に寄与しています。また、当劇場は現代舞台芸術の企画・制作・上演にとどまらず、芸術家の育成や研修、関連資料の収集・活用、民間芸術団体への劇場施設の提供など、幅広い活動を展開しています。さらに、新宿駅から一駅の初台駅直結という優れた立地に位置し、多くの方々にとってアクセスしやすい環境を整えております。今後の公演情報、劇場情報は www.nntt.jac.go.jp/ をご覧ください。

【新国立劇場バレエ団について】

新国立劇場バレエ団は、1997 年の新国立劇場開場とともに発足いたしました。クラシック・バレエの名作からコンテンポラリー作品まで幅広いレパートリーを持ち、現在は、英国で長年プリンシパル・ダンサーとして活躍してきた吉田都芸術監督のリーダーシップのもと、国内外から高い評価を得る質の高い公演を上演しています。世界的に活躍する振付家への委嘱作品の制作など国際的な視野を持って活動しており、2025 年 7 月に予定されている英国ロイヤルオペラハウスでの『ジゼル』公演は、大きな注目を集めています。

最新の公演情報は、新国立劇場ウェブサイト (www.nntt.jac.go.jp) や公式 SNS でご覧いただけます。