

新国立劇場ニュース
報道関係者各位
(全 4 ページ)

2026 年 9 月 3 日
公益財団法人新国立劇場運営財団

舞台と食で『くるみ割り人形』の世界をより豊かに
新国立劇場『くるみ割り人形』× メズム東京、オートグラフ コレクション
特別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、2026年12月から翌1月にかけて上演する新国立劇場バレエ団『くるみ割り人形』の魅力をより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 春名 桂)との連携により実現したもので、2024 年 12 月のオペラ『魔笛』、2025 年 10 月のバレエ『シンデレラ』に続く、**第3弾のコラボレーション**となります。今回は、昨年新制作した**新国立劇場オリジナル版『くるみ割り人形』**のカラフルでスイートな世界観をストーリー仕立ての**フレンチコース**で表現する、特別なディナープログラムをご提供いたします。

舞台芸術の魅力を食という新たな切り口から味わい、より身近に親しんでいただく機会をお届けします。

プログラムの概要

新国立劇場では、2026年12月18日（金）から2027年1月3日（日）に、**新国立劇場オリジナル版 バレエ『くるみ割り人形』**を上演いたします。本作は、英国の振付家ウィル・タケットが昨年、新国立劇場バレエ団のために新制作したもので、オーセンティックな古典バレエの魅力とユーモア溢れるカラフルでスイートな世界観が融合した、ホリデーシーズンの新定番としてお楽しみいただきたい作品です。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、**2026年10月1日（木）から2027年1月31日（日）の期間限定**で、『くるみ割り人形』の世界観を食でご体験いただける特別ディナープログラムを展開します。

このプログラムでは、クリスマス・イヴの華やかなパーティー、くるみ割り人形とネズミたちの戦い、きらめく雪の国などの物語を彩る印象的な5つのシーンを切り取り、まるで一皿ごとに舞台の幕が開いていくような、ストーリー仕立てのフレンチ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『くるみ割り人形』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。

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。



メズム東京 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『くるみ割り人形』 Photo by Takashi Shikama

《バレエ『くるみ割り人形』ディナープログラム》

提供期間 2026年10月1日（木）～2027年1月31日（日）
 提供時間 ディナー17:00～22:00（ラスト・オーダー 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 ディナープログラム 15,800円 〔ご予約：<https://x.gd/MFbMi>〕

※2026年12月24日（木）～26日（土）はフェスティブ期間として特別な食材を使用したコースのみとなります。
 おひとり様 26,000円

《新国立劇場バレエ団『くるみ割り人形』公演情報》

公演日程 2026年12月18日（金）～2027年1月3日（日）全18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10分（正式な上演時間は開幕直前の表示をご確認ください）
 ウェブサイト <https://www.nntt.jac.go.jp/ballet/nutcracker/>

バレエ『くるみ割り人形』ディナープログラム

【アミューズブッシュ】テーマ：夢の幕開け

レバーパテ、ほおずきと生ハムのブッシュ、鮭のレムラードソース、馬肉のタルティエヌ、真鯛のマリネの5種を、一口サイズのアミューズに仕立て、クリスマスツリーを彩るオーナメントを思わせる華やかなひと皿に仕上げました。鮭にはワサビ風味のレムラードソースを合わせ、真鯛には昆布出汁のシートを纏わせることで、それぞれの旨みを引き立てています。プレートには小松菜のパウダーを散らし、ツリーの緑を表現。下から上へと順に味わうことで、これから幕を開ける夢の物語へと誘います。



【前菜】テーマ：真夜中の戦い

海老のタルタル カリフラワームースと紫野菜の菜園仕立て

おもちゃの兵隊と、ねずみの女王率いる軍団が真夜中に激しくぶつかり合う場面を、一枚のプレートに表現しました。赤と白の色彩でおもちゃの兵隊を、紫の野菜でねずみの女王とその軍団をイメージしています。カリフラワーのムースには車海老のタルタルとクリアトマトのゼリーを重ね、トップにはビーツのチュイルを添えて。紫野菜はサラダ仕立てにし、フロマージュブランとエシャロットを包んだ大根のラビオリを合わせました。鮮やかな色彩と多彩な味わいが交差する、戦いの躍動感を感じさせる一皿です。



【メイン(魚料理)】テーマ：雪の国のワルツ

鮮魚のソテー百合根添えクリュスタッセソース

幻想的な「雪の国」を、白を基調とした繊細な一皿に表現しました。ふっくらとソテーした白身魚に、なめらかな百合根のピューレと百合根を重ね、海老の旨みを凝縮した濃厚なクリュスタッセソースを合わせています。お米をベースにしたペーストは雪の結晶をかたどり、根セロリと白人参を添えて、静かに広がる雪景色を演出。やわらかな白の色彩の中に、素材の旨みとソースの奥深い味わいが広がる一皿です。



【メイン(肉料理)】テーマ：お菓子の国の祝宴

鴨のロースト季節野菜と赤ワインソース

華やかな「お菓子の国」の祝宴をイメージした、遊び心あふれる一皿です。香ばしく焼き上げた鴨に、コク深いフォンドヴォーと赤ワインのソースを合わせ、茸のソテーやブラックベリー、ビーツとその泡を彩り豊かに添えました。さらに、茸の風味をまとわせたキャンディーケーキや、クロワッサンを思わせる揚げポテト、ポップコーンをあしらひ、見た目にも心躍る華やかなメインディッシュに仕上げています。



【デザート】テーマ：夢から覚める朝

キャラメルと胡桃のムース マンゴーとパッションフルーツのジュレ

物語の主人公「くるみ割り人形」を繊細にかたどった、遊び心あふれるデザートです。キャラメルと胡桃のムースに、マンゴームースとパッションフルーツのジュレを組み合わせ、サクッとしたシユクレ生地を重ねました。ハーブとナパージュの鮮やかなグリーンソースも、味わいと見た目のアクセントに。ほのかにお酒を効かせたシャンティを添え、甘さの中にも爽やかな余韻を感じる、大人かわいい一皿で締めくくります。夢から覚める朝のような、物語の余韻とともに楽しんでください。



【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、55 以上の国と地域において絶好のロケーションを誇る 365 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、<https://www.marriott.com/ja> 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、演劇に上村聡史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。2027 年には開場 30 周年を迎え、これまで培ってきた実績を礎に、今後も国内外に向けて現代舞台芸術の魅力を発信してまいります。さらに、新宿駅から一駅の初台駅に直結し、多くの方に足を運んでいただきやすい立地も特徴です。

【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。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新作委嘱など、国際的な視野を持った活動にも積極的に取り組んでいます。2025 年 7 月には英国ロイヤルオペラハウスにて、『ジゼル』全 5 公演を上演。この英国公演が評価され、2026 年には英国舞踊批評家協会 (Critics' Circle) が主催する National Dance Awards において、最優秀カンパニー賞を受賞しました。

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。