



2017年7月6日  
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2017 Autumn  
明治17年創業「空也」5代目 山口彦之氏とのコラボレーション  
禅の世界をテーマに、和洋菓子の魅力を詰め込んだ  
“アフタヌーンティー～まるさんかくしかく～”限定販売のご案内

提供期間：2017年9月1日(金)～11月30日(木)



「アフタヌーンティー～まるさんかくしかく～」

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)は、明治17(1884)年創業の老舗和菓子店「空也」5代目の山口彦之氏とコラボレーションした「アフタヌーンティー～まるさんかくしかく～」を、2017年9月1日(金)～11月30日(木)の期間、1Fロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」にて期間限定でご提供いたします。

多くの著名人に愛され、「空也もなか」で知られる銀座の名店「空也」。130年の歴史をもち、夏目漱石の小説「吾輩は猫である」にも登場します。この度、「美しい国の、美しい一日がある。」をコンセプトに、伝統を継承しつつも、新たな感性で挑戦し続けるパレスホテル東京と、代々常に革新を重ねてきた「空也」5代目の山口彦之氏のコラボレーションが初めて実現しました。禅の思想を描き出すときに用いられる“まるさんかくしかく”をテーマに、和菓子やスイーツを三段重に仕上げました。山口氏は、“まる”のお重を担当し、フルーツやチョコレートなど洋の素材を和菓子にアレンジ。一方、パレスホテル東京のシェフ岡村英司は、“さんかく”をモチーフにしたセイボリーのお重、そしてペストリーシェフ窪田修己は和の素材を用いてスイーツを仕上げた“しかく”のお重を担当し、自由な発想で和洋折衷を超えた未来のスイーツの可能性を感じさせるアフタヌーンティーを完成させました。

本コラボレーションにあたり、山口氏は、「和菓子をもっと身近に、世界中の人たちに伝えたいと考えています。和と洋の垣根を越えた、不変的な一品を創ることを目指しました」と語っています。

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、「空也」5代目、山口彦之氏が挑戦した、革新的な新しいスタイルを創造しようとする試みにどうぞご期待ください。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●開催概要

#### 「アフタヌーンティー～まるさんかくしかく～」

明治17(1884)年創業の老舗和菓子店「空也」の5代目、山口彦之氏とコラボレーションしたアフタヌーンティー。禅の思想を描くときに用いられる“まるさんかくしかく”をテーマに、それぞれの造形のスイーツや和菓子、セイボリーを三段重に仕上げました。“まる”は、宇宙に存在する全てのもの。一方で、状況に応じて、変幻自在にその姿を変えるもの。“さんかく”は、足を組んで座禅をするとき、腰を据えて、頭が天を衝き上げている状態。“しかく”は、とらわれた心を表すといわれています。

一段目は、ひよこ豆やダークチョコレート、柑橘系フルーツなどの洋の素材を使った様々な餡を楽しめる、山口氏が手がけた“まる”のお重。二段目は、三角形に包んだ稲荷寿司やサンドウィッチを詰め込んだ、パレスホテル東京「ザ パレス ラウンジ」岡村英司シェフが担当する“さんかく”のお重。そして、三段目は、紫蘇や柚子などの和素材を意外性のある洋のスイーツに仕上げた、同パストリーシェフ・窪田修己が担当する遊び心溢れる“しかく”のお重。また別段には、名物の「空也もなか」や、彩り豊かな最中種をご用意し、お好みの餡と共にお召し上がりいただけます。

パレスホテル東京でしか味わえない、今秋だけの特別な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 : 2017年9月1日(金)～11月30日(木)  
料金 : 1名 4,600円、グラスシャンパン付き 6,600円 (税込・サービス料別)  
お問い合わせ : 03-3211-5309

内容:

＜お重一段目／“まる”の段＞

白玉と柑橘系フルーツ入りの餡、ひよこ豆餡、ダークチョコレート餡、白餡のおしるこ、季節のフルーツ、紅葉色紙種

＜お重二段目／“さんかく”の段＞

三角稲荷寿司、スモークサーモンとサワークリームサンドウィッチ、ライ麦パンとチキンのサンドウィッチ、野菜のフリッタータ、胡瓜とグリーンオリーブ&マスタード、パルマ産プロシュート、カマンベールチーズ

＜お重三段目／“しかく”の段＞

大納言入りスコーン、マンゴ入り紫蘇のジュレ、日本酒風味の抹茶ラミントン、コーヒー風味のボンボンショコラ、プラリネ入りボンボンショコラ、カシューナッツ入り薩摩芋のキャラメリゼ、黒胡麻のフロランティーヌ、マロンケーキ、千代ちよこ

＜別段／最中のお重＞

空也最中、抹茶最中種、紫いも最中種、黒胡麻最中種、三角色紙種



「アフタヌーンティー～まるさんかくしかく～」



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●空也

明治 17(1884)年、上野池之端に創業し、130 年を迎える老舗和菓子店。店は戦災で焼失後、昭和 24(1949)年に銀座六丁目並木通りに移り、半世紀にわたり、銀座の「空也もなか」として、多くの文化人の方々をはじめ、お客様に愛されてきました。屋号は、初代古市阿行氏が関東空也衆の一人であったことに因んでいます。名物の「空也もなか」は予約分で売り切れることも多く、鉦(かね)やひょうたんを叩きながら行う空也念仏「鉢叩き」に由来し、ひょうたんの形をしています。香ばしい焦がし皮が特長。



店舗名称 : 空也(くうや)  
住所 : 東京都中央区銀座 6-7-19  
お問合せ・ご予約 : 03-3571-3304

### ●山口彦之(やまぐち ひこゆき)プロフィール

「空也」5代目。1979年生まれ。慶應義塾大学で美術史を学ぶ。卒業後は株式会社ダイエーを経て2006年「空也」入社。餡の製造を徹底的に修行。2011年「空也」の延長となる自身初のブランド「空いろ」を立ち上げる。「ル・コルドン・ブルー東京校」で和菓子の講師を務めるなど、幅広く和菓子の普及に努める。



<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/>

<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、杉本  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)