

東京の中心、汐留で「美しき日本」に出会える アートギャラリーホテル  
**ホテル開業10周年記念 ART colours Vol.07 「和紙の庭」展**

吹き抜けのアトリウムで、和紙を使ったインスタレーション  
 高さ30mの壁面に映し出されるプロジェクション・マッピング映像も

パークホテル東京（汐留メディアタワー内）は、25階アトリウムに於いて、日本の四季を楽しむ展示会「ART colours(アートカラース)」を年4回行っておりますが、その第7弾として、9月16日(月)から11月24日(日)まで、竹之内直記氏のインスタレーションによる「和紙の庭」展を開催いたします。

「和紙の庭」展では、和紙に刷った木版画をさらに変化させ、独創的で壮大な表現をする竹之内直記氏の作品を展示致します。この秋開業10周年を迎えるパークホテル東京では「日本の美意識が体感できる時空間」を新概念に据え、地上25階にある“天空の庭園”をイメージしたホテルの顔ともいえるアトリウムを、自由自在な和紙の作品で埋め尽くします。10年の節目を記念し、約30mの吹き抜けのスペースに合わせて創られた巨大オブジェを空中に浮かせ、伝統と斬新さを兼ね備えた他では見ることのできないアート空間が出来上がります。

期間中は作品をテーマとしたお料理、カクテル、デザートホテル各所でご提供いたします。夜には、高さ約30mの壁面に映し出される、展示作品をモチーフとしたプロジェクション・マッピング映像も楽しみいただけます。心地のよい秋のひと時を是非「和紙の庭」で御寛ぎ下さい。



© Naoki Takenouchi



壁面に映しだされた、プロジェクション・マッピング映像

※期間中は、この空間に実際の作品も吊るされます

 ART COLOURS

アートカラースとは：ホテルの柱である 空間 (Atrium)、食 (Restaurant)、旅(Travel) = “ART”のシーンにおいて、四季を通じて日本のおもてなしを演出し、美意識を刺激するライフスタイルを体感していただくためのアートプロジェクト。2012年3月を皮切りに、春夏秋冬の各テーマに合わせ、美術展示から関連イベント、オリジナルメニューや特別宿泊プランなど、トータルで感性を刺激する企画を同時遂行し、パークホテル東京でしか体験することのできない希有な時間の共有を世界に向けて発信します。

## 「和紙の庭」展概要 入場無料

【期 間】2013年9月16日(月)～11月24日(日)  
11:30～22:00 プロジェクションマッピングは暗くなってから  
期間中無休。臨時イベントにより会場内入場の時間制限などを  
設ける場合も有。

【会 場】パークホテル東京 25F アトリウム  
【出品作家】竹之内直記(たけのうち なおき)  
【出展作品】和紙によるインスタレーション、木版画、等  
【協力】羽黒洞 Hagurodo (<http://www.hagurodo.jp>)  
【総合プロデュース】creative unit moon (<http://www.moooon.jp>)  
【映像制作】antymark (<http://antymark.com/>)



© Naoki Takenouchi



© Naoki Takenouchi

【作家略歴】竹之内直記(たけのうち なおき)  
1946年鹿児島生まれ 美術家。自作の木版画をベースに、和紙を  
張り合わせて巨大化させ、空間に合わせて自在に表現を変化させて  
いく。インスタレーションとして、NYではファッションデザイナー  
とコラボレーション、東京やパリでは人に作品を着せて路上に出没  
させるなど、ダイナミックさが魅力の作家である。



作品をフロント・スタッフが試着

今回の展示では「体験できるアート」として、作家が  
制作した和紙の作品を「試着」して記念写真を撮影で  
きるスポットをご用意いたします。お楽しみに！

## 「和紙の庭」展の作品をテーマとしたお料理等

### レストラン タテル ヨシノ 汐留

アミューズ「ジャガイモのスフレとカワハギのマリネ」  
10周年記念メニュー(17,500円)のアミューズとして提供  
【期間】9/1(日)～9/30(月)

### 日本料理 花山椒

前菜「秋の吹き寄せ」  
【料金】2,079円  
コースの前菜としても提供  
【期間】10/1(火)～10/31(木)



料理「ジャガイモのスフレとカワハギのマリネ」

### バル ア ヴァン タテル ヨシノ

カクテル「Autumn line(オータム・ライン)」  
【料金】1,500円  
【期間】9/16(月)～11/24(日)



カクテル「オータム・ライン」

### ザ・ラウンジ

前菜「ポットベラとフォアグラのサンドウィッチ」  
アトリウムディナー(5,200円)の前菜として提供  
【期間】9/1(日)～9/30(月)

### デザート「和紙を纏うモンブラン」

【料金】コーヒーまたは紅茶付き 1,800円  
【期間】9/16(月)～11/24(日) 14:30～17:00



デザート「和紙を纏うモンブラン」

料金はすべて税金・サービス料を含みます

< 本件に関するお問い合わせ >

パークホテル東京 マーケティング部 広報：早乙女

Email : [sotome@shibaparkhotel.com](mailto:sotome@shibaparkhotel.com) 〒105-7227 東京都港区東新橋 1-7-1 汐留メディアタワー  
TEL:03-5470-7513(直) FAX : 03-5470-7515 / TEL:03-6252-1111(代) FAX : 03-6252-1001