

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
ART colours Vol.08 「しゃれのめす女たち」展
 アートを取り入れた独自のおもてなしで、世界各国からのお客様をお迎えます

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(アートカラーズ)」を年4回行っておりますが、その第8弾として、2013年12月9日(月)から2014年2月23日(日)まで、「しゃれのめす女たち」展を開催いたします。

当ホテルは「デザインホテルズ」加盟ホテルとして海外で認知されており、現在宿泊の外国人比率は60%を超えております。海外からのお客様に向けて、また日本人の方にも日本の魅力にさらに触れていただくべく、「日本の美意識」をテーマにした展示会を年4回開催しております。

今回の展示会は、日本の女性をテーマに『しゃれのめす女たち』と題しまして、江戸時代の肉筆浮世絵と、現代作家が描いた女性像を中心に展覧会を開催致します。“しゃれのめす”とは、江戸時代に使われた言葉で、思いのままにしゃれる、大いにしゃれるという意味です。当時のファッションリーダーは、芸者や花魁たち。特に吉原の花魁は絢爛豪華な衣装を身にまとい、着物の柄合わせや、化粧、髪飾りなど細部にわたる部分まで気を利かせ、新しもの好きの江戸の人々の憧れの的となりました。

現代画家・阿部清子は、母として、女として、日々さまざまな葛藤の中で女性を描き、現代人の心模様をモチーフに表現しています。その他昭和の画家中村正義の描いた舞妓なども展示致します。



「秘密」阿部 清子 ©Kiyoko Abe

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・マッピング映像もお楽しみいただけます。

いつの時代も華やかでありながらも凛として都会で生きる女性たちと、パークホテルのアトリウムにて冬の賑わうひとときを、身も心もおしゃれにお楽しみ下さいませ。

<アートカラーズプロジェクトとは>

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。

「しゃれのめす女たち」展概要 入場無料

【期 間】2013年12月9日(月)～2014年2月23日(日)
11:30～22:00 プレゼンテーションは暗くなってから
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】肉筆浮世絵・阿部清子・中村正義他
【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/>)



「舞妓」中村 正義 ©Masayoshi Nakamura

【作家略歴】

阿部 清子(あべ・きよこ) 1970年東京生まれ 画家。現代人の心模様をモチーフに、墨を使用した人物画を描く。強さと優さを持ち合わせた、口数の少ない画家本人の雰囲気は直接表現に反映され、不安定さの中にも眼力のある女性像が大変高い評価を受けている。

中村 正義 (なかむら・まさよし) 1924年-1977年 愛知県生まれ。日展審査員となるが脱退。のちに人人会を結成する。映画「怪談」(小林正樹監督)のため「源平海戦絵巻」(東京国立近代美術館蔵)を制作。また写楽の研究、美術のオークション化への推進、絵の具の調合研究、額縁の大量生産化、また東京展を創設するなど日本画壇の改革や美術界の革新に力を注いだ。

「しゃれのめす女たち」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

「和牛のボルシチスタイルとブーダンブラン」
クリスマスディナー「Menu No 1」¥18,000(税金・サービス料込)
のアミューズ プーシュ
【期間】2013年12月21日(土)～25日(水)

日本料理 花山椒

前菜「冬の八寸」
【料金】2,079円
【期間】2014年1月5日(日)～31日(金)

バル アヴァン タテル ヨシノ

カクテル「Secret Rouge(シークレット・ルージュ)」
【料金】1,500円
【期間】2013年12月9日(月)～2014年2月23日(日)

ザ・ラウンジ

デザート「しゃれの・苺・ Milfie ユ」
【料金】コーヒーまたは紅茶付き 1,800円
【期間】2013年12月9日(月)～2014年2月23日(日)
14:30～17:00

前菜「トーション仕立てのフォワグラにピーズのパートをまとわせて」

【料金】クリスマスディナー¥8,500(税金・サービス料込)の1品
【期間】2013年12月20日(金)～25日(水)

料金はすべて税金・サービス料を含みます



トーション仕立てのフォワグラにピーズのパートをまとわせて

トーション(布)で包んでテリーヌにしたフォワグラ
にベトラーブを香らせた一皿。ベトラーブのムース
を包んだ餡細工はリップスティックのよう

< 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 〒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