



This picture is only an image. 画像はイメージです

パークホテル東京は「日本の美意識が体感できる時空間」をコンセプトに、ホテルが考える ART = 空間(ATRIUM) ・食 (RESTAURANT)・旅(TRAVEL)のそれぞれのシーンに、日本の美意識が体感できるアートを取り入れております 自分たちの文化を理解し、誇りに思うスタッフ・アーティストが日本のおもてなしでお客様をお迎えします 美意識という心の交流を楽しみながら、都心の天空庭園でリフレッシュし、より日本を好きになっていただきたい それがパークホテル東京の願いです

Infinite time and space amid cognizant Japanese beauty 日本の美意識が体感できる時空間

Based on the concept of "Infinite time and space amid cognizant Japanese beauty", Park Hotel Tokyo has created a set of themes known as ART (Atrium, Restaurant, and Travel) and incorporated art allowing guests to experience Japanese aesthetics in the context of each of these themes. The staffs and the artists of Park Hotel Tokyo, with our understanding and pride of our own culture, look forward to welcoming you with traditional Japanese hospitality to our atrium sky garden in the center of Tokyo.

We wish you to enjoy the cultural exchange of Japanese beauty, and to like Japan more.





This picture is only an image. 画像はイメージです











Want to take a walk in the space with art?

Let us propose a heart-rich time where you can experience the art scene from the past to the present.

アートのある空間をお散歩しませんか?過去から現在のアートシーンを体感できる心豊かな時間のご提案。



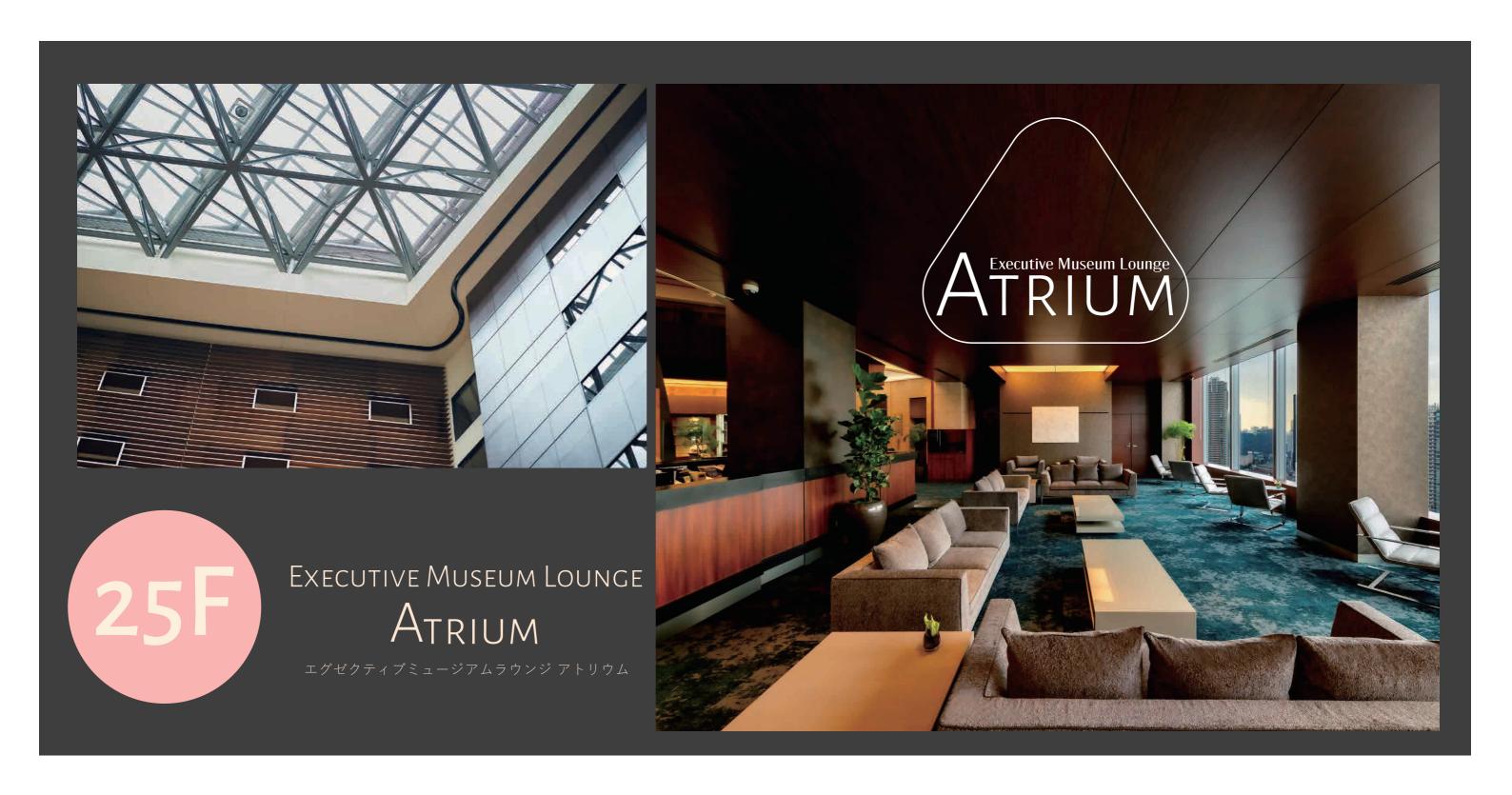
OZ- 尾頭 - 山口佳祐 Artist OZ - Yamaguchi Keisuke

MESSAGE FROM ARTIST

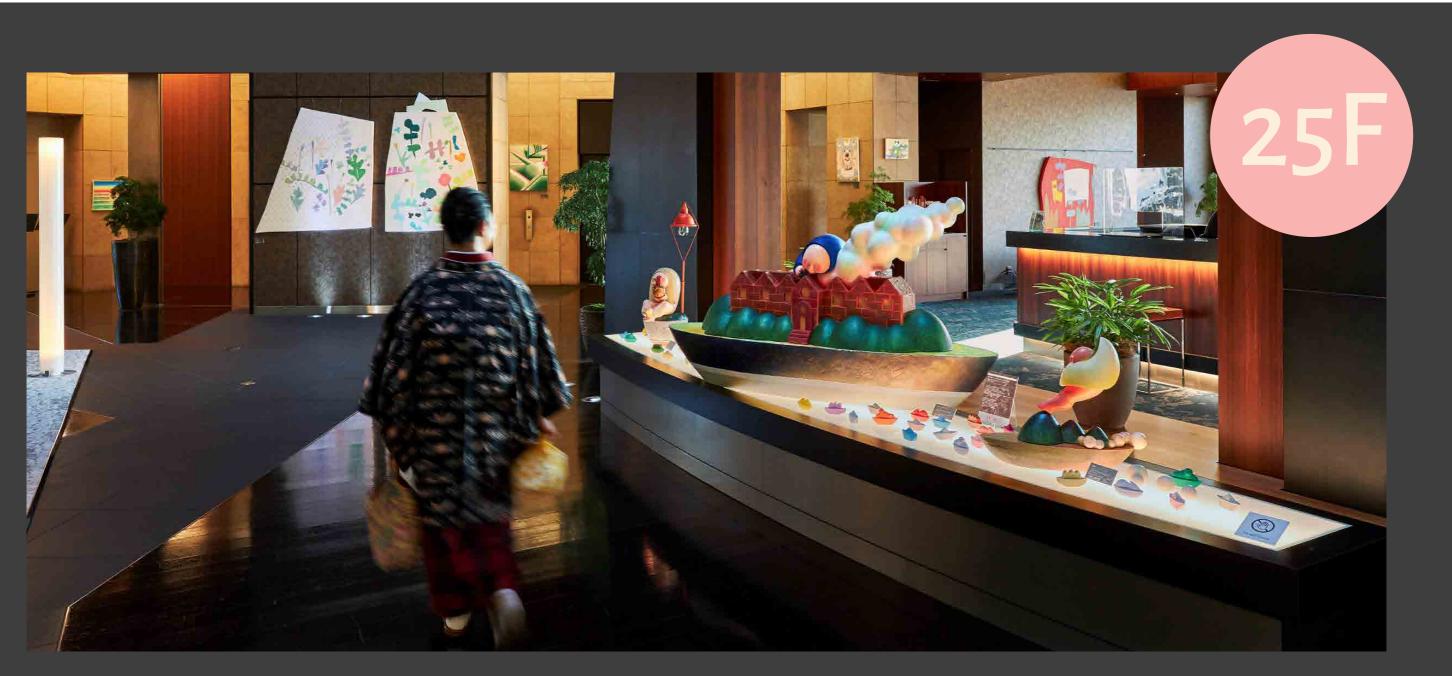
私たちは、潜在的に"間"を意識しながら生きている 自然に対して、ヒトに対して、時間に対して、 空間に対して万物に潜むその存在が、私たちの感覚をより豊かにさせる この露地に描かれた線や形の奥行きに、"間"は存在しているのだろうか 日常と非日常の"間(はざま)"のその先に、 日本の美意識が体感できる時空間があなたを待っている

We live our lives, conscious of the potential of "HAZAMA (interstitial space)". The existence of "HAZAMA" which lie dormant within the universe – in relation to nature, in relation to people, in relation to time, in relation to spaces – enrich our senses. In the depths of the lines and forms drawn in this alley, do "HAZAMA" exist? In the "HAZAMA" and beyond between usual and extraordinary life, there awaits a dimension of "Infinite time and space amid cognizant Japanese beauty".









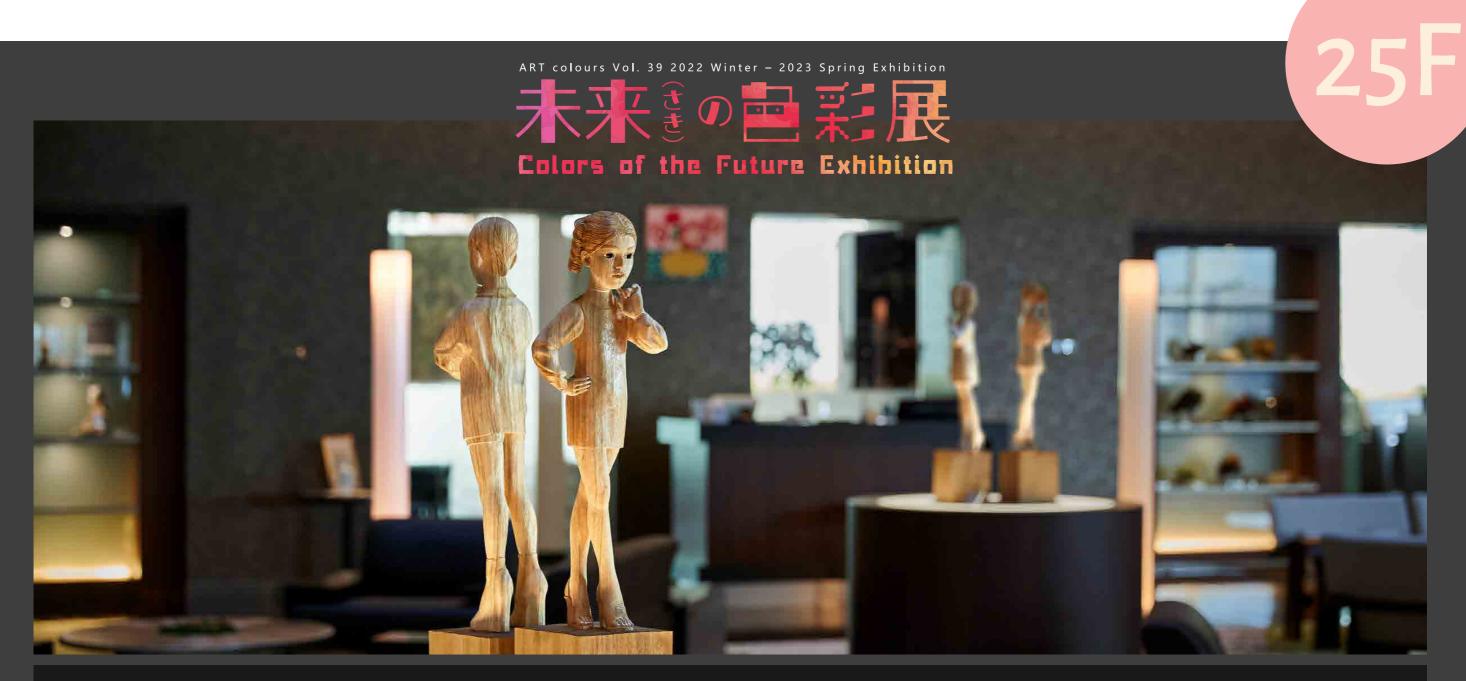
アーティストとともに時空(とき)を刻む

Records the passing time and space with artists









【Galleries / Artists】

[gallery UG] Kazuko NEISHI / Nobuko NUMANO / Misako MAEGAKI [Gallery Ishikawa] Yumi HOSAKA / Shotaro MURAKAMI / Haruna ASANOI / AKIY / Mino WATABE / Une ASAI / Makiko TAKAHASHI [gallery UG] 根石 和子 / 沼野 伸子 / 前垣 美沙子 [石川画廊]保坂 有美 / 村上 生太郎 / 浅野井 春奈 / AKIY / 渡部 未乃 / 浅井 うね / 高橋 まき子

Colors of the Future Exhibition 11:00 a.m.-8:00 p.m. Atrium (25F), Park Hotel Tokyo 未来(さき)の色彩展 パークホテル東京 アトリウム (25F) 11:00 a.m.-8:00 p.m. 2022年 **11**月 **14**日 (月) - 2023年 **5**月 **21**日 (日) Nov 14 (Mon.), 2022 - May 21 (Sun.), 2023 Admission Free 入場無料







Artist-in-Residence Project

アーティスト・イン・レジデンス プロジェクト

/ Artist Room

Creating Artist Yumi Hosaka

保坂 有美 by Gallery Ishikawa

*The exhibiting artist Yumi Hosaka will create an "Artist Room" in which the entire guest room will be an artwork.

展示開催中にアーティスト・イン・レジデンス活動の一環として、 客室が丸ごとアート作品になる「アーティストルーム」を、出展作家保坂有美が制作いたします。









アートカラーズダイニング ART colours Dining

ハイティ High Tea

予約制:前日14時まで

お一人様 ¥ 6,500 (お料理のみ)

17 時 30 分~ (ディナーのみ) ※12 月 23 日 (金) ~ 12 月 25 日 (日) は除く 提供期間:2023年3月12日(日)まで

Reservation: Advance reservation up to 2:00 P.M. of the day before Price: JPY 6,500 per person

* Dinner Only (From 5:30 P.M.) Period: until March 12 (Sun.), 2023 Excluding December23 (Fri.) - 25 (Sun.), 2022

Prices include tax and service charges. 表示価格には税金・サービス料が含まれております。 This picture is only an image. 画像はイメージです。

Inspire: Mino Watabe "New leaves" / 渡辺未乃「New leaves」

牛肩肉の赤ワイン煮 緑のヌイユ添え Beef Shoulder braised in Red Wine, with Green Nouilles

厳しい冬を乗り越える新芽の力強さをこの作品に感じ、ほうれん草を練りこんだ緑のヌイユや生命力を感じるスプラウト、パイで作った葉 などを添えた牛肩肉の赤ワイン煮に仕上げました。

Inspired by the strength of the sprouts that overcame the harsh winter in this artwork, this dish is a braised beef shoulder in red wine served with green-colored nouilles kneaded with spinach, sprouts which give a feeling of vitality, and leaves made from the pie.

Inspire: Nobuko Numano "In the Room" / 沼野伸子「室内」

ホワイトチョコレートとフランボワーズのレアチーズケーキ White Chocolate and Framboise Rare Cheese Cake

濃厚なホワイトチョコレートに甘酸っぱいフランボワーズと爽やかなクリームチーズ合わせた、冬のディナーを締め括る上品な味わいの 一品です。作品を構成する色彩を取り入れ、一皿の上にデザートとして表現致しました。

Rich white chocolate, sweet and sour framboise, and refreshing cream cheese are combined to create an elegant dish that rounds up a winter dinner. The colors that make up the artwork were incorporated and expressed as a dessert on a plate.



25F





Inspire: Kazuko Neishi "Asobo" 根石和子「あそぼ」



日本料理 花山椒

Hanasanshou

ART Collaboration Special Kaiseki
ART コラボレーション特別懐石

予約制: 4日前まで

¥ 10,000 * Reservation: Advance reservation up to 4 days before (a la carte & Kaiseki) 提供期間:2022 年 11 月 15 日(火) \sim 2023 年 3 月 12 日(日) 2022 年 12 月 23 日(金) \sim 12 月 25 日(日)、 2022 年 12 月 31 日(土) \sim 2023 年 1 月 3 日(火)は除く

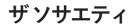
Price: JPY 10,000 単品 ¥3,000 a la carte JPY3,000
Period: November 15 (Tue.), 2022 - March 12 (Sun.), 2023
Excluded Days: December 23 (Fri.) - 25 (Sun.), 2022, December 31 (Sat.), 2022 - January 3 (Tue.), 2023

Inspire: Kazuko Neishi "Asobo" / 根石和子「あそぼ」

冬大根とあん肝の山椒焼き Sansho Grilled Winter Daikon and Monkfish Liver

寒くなり甘みを増す大根と春の産卵期に備え栄養を蓄えて濃厚な味わいの鮟鱇の肝、「はしり」、「さかり」の食材を合わせた一品です。作品同様に季節のうつろいを感じて「旬」をお楽しみ下さい。

Daikon radish becomes sweeter as the weather turns colder, and the liver of monkfish stores nutrients and has a rich flavor in preparation for the spring spawning season. This dish combines ingredients of the "hashiri" and "sakari" of the season. Please enjoy the best taste of the season by feeling the change of the seasons and the artwork.



The Society

花言葉 Flower Language

¥ 2,000 JPY 2,000 / Mocktail ¥ 1,500 JPY 1,500

提供期間: 2023 年 3 月 12 日 (日)まで Period: until March 12 (Sun.), 2023



カクテルデザイナー 南木浩史

Inspire: Mino Watabe "Tropical Flower #9" / 渡部未乃「熱帯花 #9」

温暖な気候、美しい水があるところに咲く熱帯花。寒い季節は苦手ですが、私たちが環境を整えれば力強く越冬することもできます。グラスから季節の移り変わりを感じられるように、冬の味覚と春の香りを共存させ、優しく香りのある味わいに仕立てました。

Tropical flowers bloom where the climate is warm with beautiful water.

They do not prefer cold seasons but can overcome winter powerfully if we provide them with the right environment. So that you can feel the change of seasons from your glass, we have created a gentle and fragrant flavor that coexists with the taste of winter and the fragrance of spring.



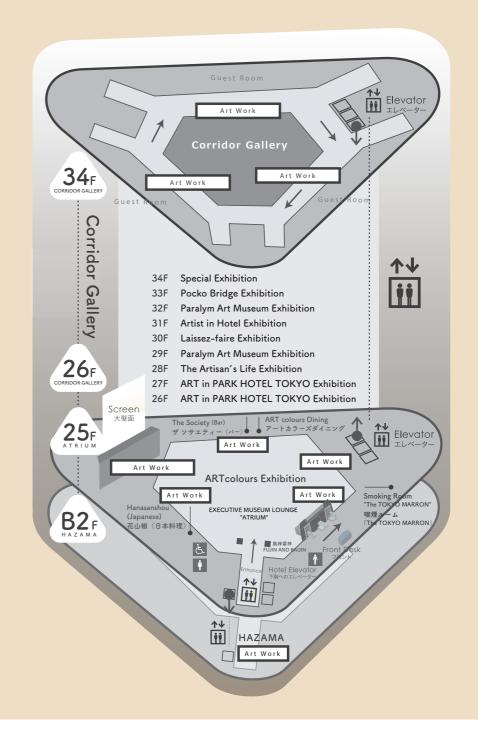
花山椒 料理長 関口元道





PARK HOTEL TOKYO ART MAP

- 34F Corridor Gallery 34 Special Exhibition
- 33F Corridor Gallery 33 Pocko Bridge Exhibition
- 32F Corridor Gallery 32 Paralym Art Museum Exhibition
- 31F Corridor Gallery 31 Artist in Hotel Exhibition
- 30F Corridor Gallery 30 Laissez-faire Exhibition
- 29F Corridor Gallery 29 Paralym Art Museum Exhibition
- 28F Corridor Gallery 28 The Artisan's Life Exhibition
- 27F Corridor Gallery 27 ART in PARK HOTEL TOKYO Exhibition
- 26F Corridor Gallery 26 ART in PARK HOTEL TOKYO Exhibition
- 25F ART colours Exhibition





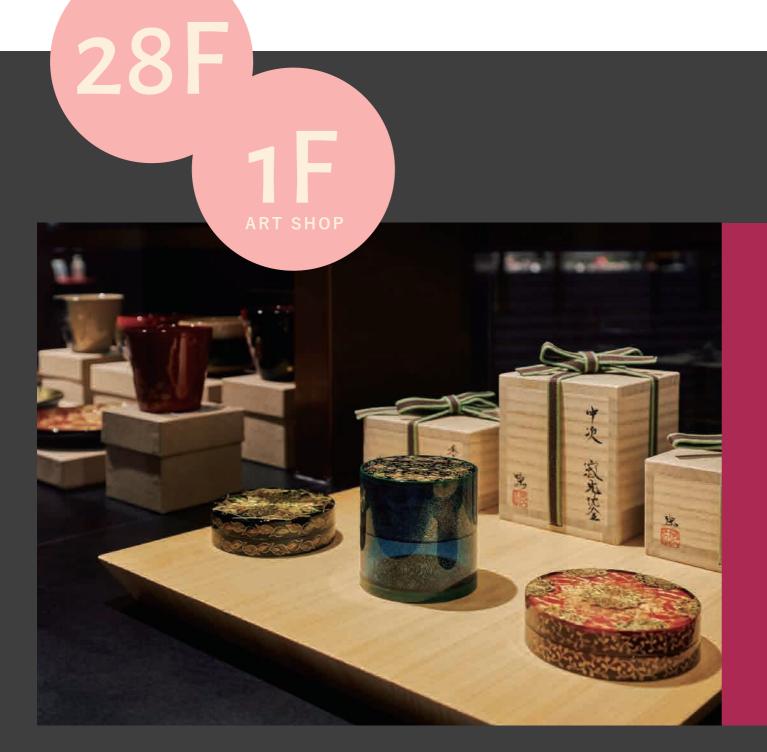
Corridor Gallery 26/27



Association for the Promotion of Contemporary Art in Japan / PARK HOTEL TOKYO 一般社団法人日本現代美術振興協会 / パークホテル東京

photo by Yusuke Tsuchida





Corridor Gallery 28

職人という生き方展 "The Artisan's Life" Exhibition

The Editorial Desk, Nippon-no Waza.com
ART SHOP 'Tanagokoro'







Corridor Gallery 29/32

PARALYM ART MUSEUM EXHIBITIONパラリンアートミュージアム展

Eduardo Boyd

CHANGHUEI







Corridor Gallery 30

"PERMANENT EXHIBITION"

LAISSEZ-FAIRE EXHIBITION

レッセフェール展

Νοβυκο Νυμανο



31F

Corridor Gallery 31

"PERMANENT EXHIBITION"
ARTIST IN HOTEL EXHIBITION
アーティストインホテル展

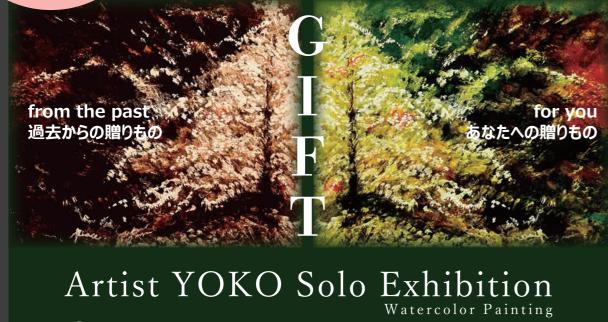








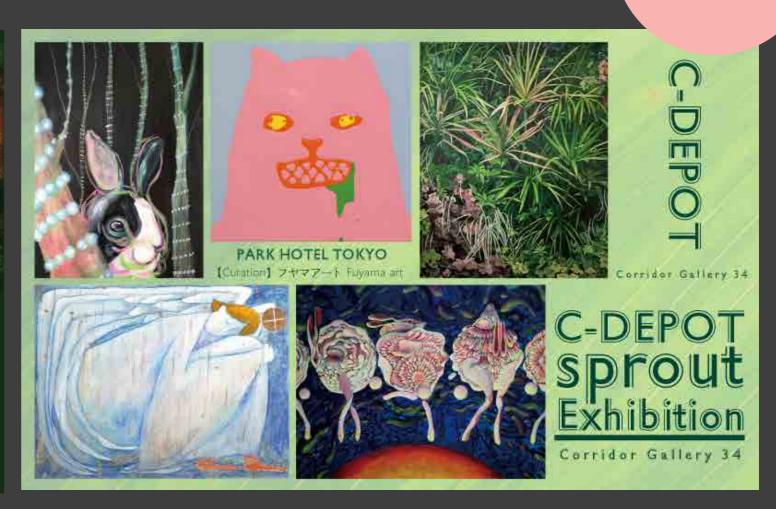




GIFT 過去からの贈りもの~あなたへの贈りもの

2022年 12月 1日 (木) - 2023年 1月 31日 (火) Dec. 1 (Thu.), 2022 – Jan. 31 (Tue.), 2023 11:00 - 17:00 入場無料

Gallery Room/31F



Corridor Gallery 34



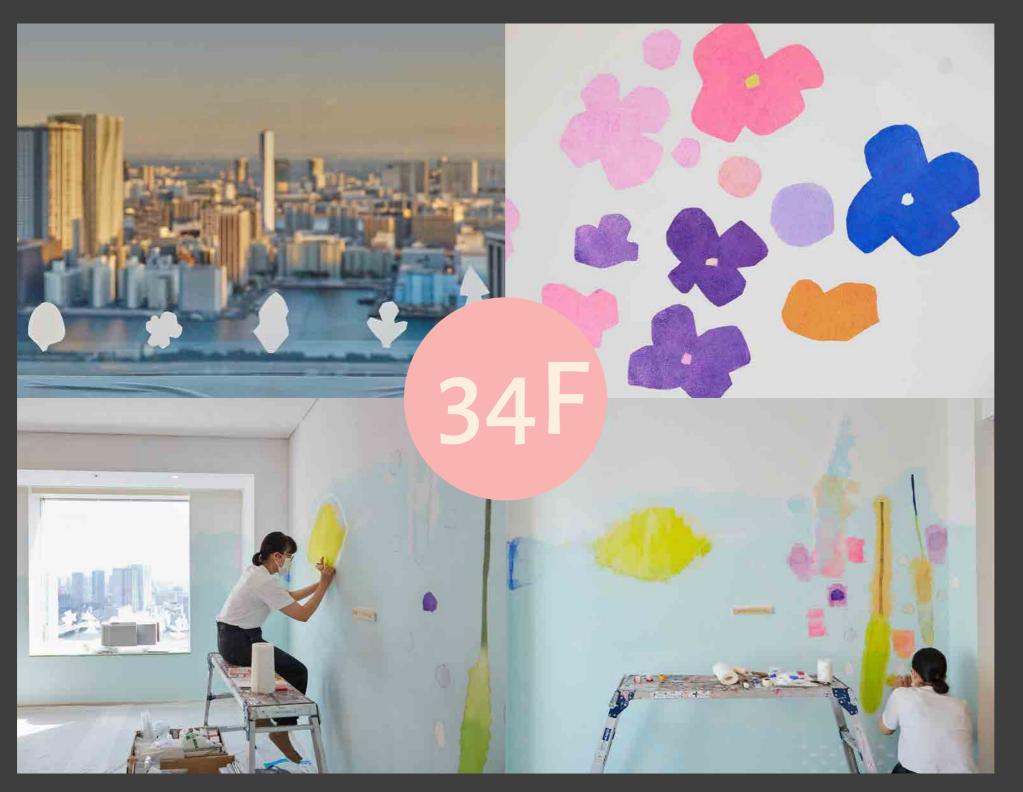
Artist in Residence / Artist Room





パークホテル東京は「日本の美意識が体感できる時空間」をコンセプトに、ホテルが考える ART = 空間(ATRIUM)・食 (RESTAURANT)・旅 (TRAVEL)のそれぞれのシーンに、日本の美意識が体感できるアートを取り入れております。アーティストの活躍と情報発信の場を提供し、世界中から訪れるお客様に、日本文化・芸術・おもてなしを発信するプラットフォームの役割を担っています。その取り組みのひとつが、「アーティスト・イン・ホテル」。アーティスト達が実際にホテルに滞在し、インスピレーションによって生まれた美意識をレジデンス制作するプロジェクト。ホテルの客室そのものがアートとなった世界に一つだけのお部屋です。

Based on the concept of "Infinite time and space amid cognizant Japanese beauty", Park Hotel Tokyo has created a set of themes known as ART (Atrium, Restaurant, and Travel) and incorporated art allowing guests to experience Japanese aesthetics in the context of each of these themes. Providing a venue for artists to share their activities and information, we are taking on the role of a platform for the dissemination of Japanese culture, art and hospitality to our guests from all over the globe. One part of this effort is the "Artist in Hotel" project. In the project, the artist himself stayed at the hotel to absorb the atmosphere, and with the theme of "Beauty of Japan," fashioned a standard guest room into a work of art with the experience and inspiration through their stay. The hotel's guest rooms themselves are works of art with nothing like them anywhere else in the world.



Artist-in-Residence Project

1 OF 34 ARTIST ROOMS Introduction



Artist in Hotel vol.33 Nobuko Numano 沼野 伸子

Artist Room Flowers & Grasses アーティストルーム 草花

Artist-in-Residence/Wall Art

いろは歌 Iroha / MAMI 万美



「アーティスト・イン・レジデンス」の一環として日本料理 花山椒の個室に「ウォールアート」 を施しました。アーティストは独自のスタイルである"MAMIMOZI"を信念に日本各地、世界各 国を巡る書道家の万美さんです。

古くより親しまれてきた日本の伝統歌「いろは」の歌を、ひらがなの元となる字である"字母"を 用いて藤棚のように表現されています。藤棚は人々が集まる憩いの場に設置され、藤の花を稲穂 に見立て豊作を願うなど縁起の良いものとされています。万美さんは『ひらがなの様にリラックス して、ゆっくりと寛いでいただけたら』という願いを込めて制作しました。7日間、21層にわた り書き込み続けた「いろは歌」。大小様々な文字列と、異なる色彩が織りなすレイヤー。立体感と 余白のバランスをお楽しみください。

As part of "Artist in Residence", the Private room of Japanease restaurant Hanasanshou on the 25th floor was also decorated by artwork, with a painting by the artist Calligrapher MAMI.

"Iroha", a traditional Japanese poem that has been popular since ancient times, is expressed as a wisteria trellis using letters. Wisteria trellises are in places where people gather and relax. As wisteria blossoms look similar to the ears of rice, it is considered a symbol of good luck for a bountiful harvest. Written with the hope that people can enjoy Kaiseki cuisine (which has formal image like its Kanji character) in a relaxing atmosphere (like the Hiragana character, a relaxed style). For seven days, "Iroha Uta" was continuously written over 21 layers, created by strings of letters of various sizes and colors. Please enjoy the solidity and the balance of the blank space.



#25 階 日本料理 花山椒 個室 | 完成:2022.08

#25F Hanasanshou - Japanese restaurant private room | Completion Date: August 2022

館内アートを音声ガイドが案内 「アートなおこもりステイ」

◆ 宿泊プラン◆

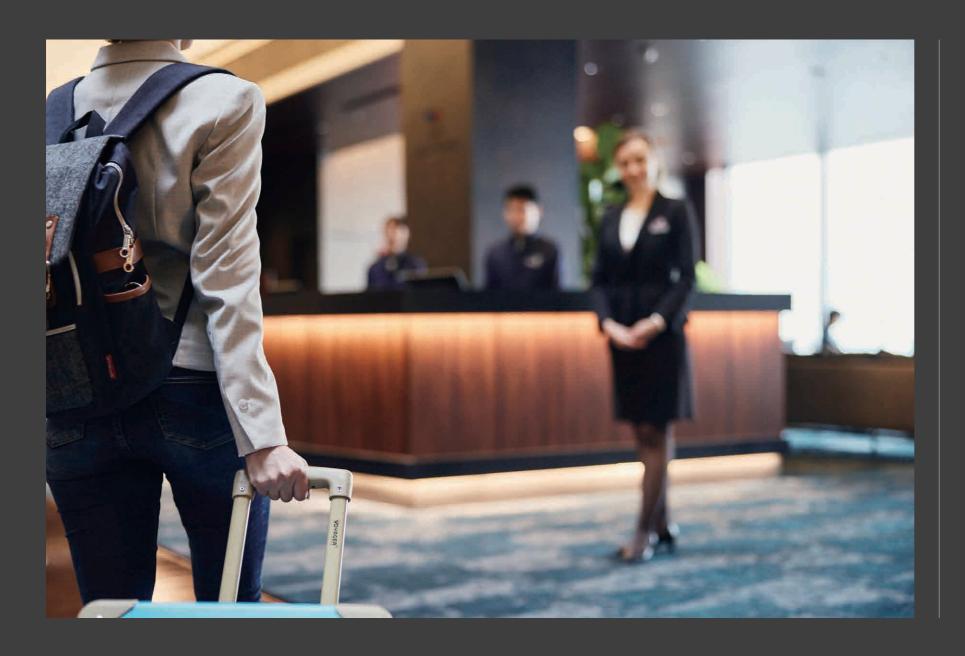
「アートなおこもりステイ」宿泊プランには、客室そのものがアート作品となっている「アーティストルーム」での宿泊とアートカラーズダイニングでの朝食、 音声ガイドによる館内アートツアー「ART walk(アートウォーク)」がセットになった 贅沢なおこもりの一日をお楽しみいただける宿泊プランです。



宿泊プラン情報







ART Information Vol. 16 PARK HOTEL TOKYO





Infinite time and space amid cognizant Japanese beauty

Art Director Yoshitomo Fujikawa

Design Studio PHT

Shiodome Media Tower 1-7-1 Higashi Shimbashi, Minato-ku 105-7227, Tokyo

Editor

Takayuki Suzuki

2022 年 12 月発行

本誌掲載の記事の無断掲載および写真、イラスト等の無断複写を禁じまっ

