

実力派窯元による作品展

～有田焼の空間美にひたる～

3階／アートロビー、2階／レストランコリドール 展示・販売

アートロビーではレストランの特別メニューで使用される器をはじめ、実力派窯元6社による新作・秀作を展示販売。個性豊かなうつわの数々をぜひご覧ください。

またレストランコリドールでは、各窯元がそれぞれの美意識を表現し絵付けした、「有田焼の絵画」陶画の展示をお楽しみいただけます。



CONIC白
(有田窯)

緑描唐花文平プレート皿
(畑萬陶苑)

潤滑白磁マットピアカップ
(李荘窯業所)

古渡更紗ティーカップソーサー
(辻与製陶所)

色絵銀彩日の出富士香酒盃
(福珠陶苑)

赤銀菱紋蓋付ねじり角小鉢
(伝平窯)

伊万里鍋島焼 畑石眞嗣作品展

「食彩のうつわと陶画」

7月1日[火]—9日[水] 10:00a.m.～7:00p.m.(最終日～4:00p.m.)

3階／ロビーギャラリー

滑らかな白磁の洗練された透明感・色鍋島の伝統を創新する華やかな絵付け。そして使い手を魅了する美しいフォルム。伊万里鍋島焼の伝統を継承し、新たな創造を試みる作家の、味わい豊かな作品をご高覧下さい。

※10日以降はアートロビーにおいて一部作品の展示販売を行います。



展示・販売のお問合せ／(03)5322-8061【ロビーギャラリー直通】

特別イベント

ヨーロッパの王侯貴族に学ぶ 古伊万里の魅力 ～佐賀を味わう午餐会～

7月22日[火] ※要予約

トークショー 12:00noon～(受付 11:30a.m.～)

お食事 1:15p.m.～

44階／宴会場〈アンサンブル〉

料金：1名様10,000円(トークショー、西洋料理、サービス料・税金込)

講師：鈴木由紀夫氏(佐賀県立九州陶磁文化館 館長)

森 由美氏(陶磁研究家、公益財団法人 戸栗美術館学芸顧問)

「アウグスト強王をはじめとするヨーロッパの王侯貴族に学ぶ古伊万里の魅力」をテーマに、17世紀ヨーロッパでの東洋磁器ブームの変遷や独特の美意識、宮殿を飾った有田焼の魅力などについて、興味深いお話を2人の専門家のトークショーでお届けします。その後は、総料理長 市川博史による佐賀の味覚あふれる特別メニューをお楽しみください。



鈴木由紀夫氏



森 由美氏



壺／色絵牡丹紫陽花文大壺
1690～1730年代 有田
佐賀県立九州陶磁文化館所蔵
展示：3階／アートロビー

お問合せ・ご予約

(03)3344-0251【宴会予約直通】

和田誠さん、日野皓正さんによる 絵付け作品のチャリティオークション

2階／メインバー〈ブリアン〉前 展示・販売

イラストレーター 和田誠さん、ジャズトランペット奏者 日野皓正さんが絵付けをした有田作品を展示し、チャリティオークション販売いたします。ふるってご参加ください。

※チャリティオークションの収益はすべて東日本大震災義捐金として寄付いたします。



KEIO PLAZA HOTEL

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 TEL.(03)3344-0111



第34回 有田・伊万里やきもの夏まつり

王侯貴族の宮殿を飾った有田焼

7月1日[火]—31日[木] 3階／メインロビー ほか 入場無料

※展示販売のみ 8月3日[日]まで



京王フラサホテル

共催／佐賀県 後援／有田町

第34回 有田・伊万里 やきもの夏まつり

ヨーロッパで愛された 古伊万里

7月1日[火]—7月31日[木] ※展示は8月3日[日] 4:00p.m.まで

16世紀～18世紀、ヨーロッパに運ばれた東洋磁器は、白く輝きを持つ神秘的な工芸品として黄金にもたえられました。

その美しさに魅了された王侯貴族たちは競い合うように収集を始め、邸宅や宮殿内を東洋磁器で飾ることが大流行したのです。

今回の「有田・伊万里 やきもの夏まつり」では、ドイツ・ザクセン公国で未完成に終わった幻の磁器宮殿「日本宮」をイメージした展示など、海を渡って愛された日本の磁器の魅力を彩り豊かにお届けします。貴重な古伊万里から現代作家による新作まで、たっぷりとお楽しみください。

佐賀県共同特別記念展示

有田焼創業400年に向けて

アウグスト王 日本宮へのオマージュ

3階/メインロビー 展示 主催：佐賀県

磁器コレクターで、マイセン窯を開窯させたことでも知られるドイツ・ザクセン公国のアウグスト強王の命で設計された、幻の磁器宮殿「日本宮」。その未完に終わった磁器による壁面装飾をイメージした雰囲気の中、17世紀半ばに輸出された古伊万里を各窯元が特色を生かしながら再現した作品約100点をご鑑賞いただきます。



アウグスト王 日本宮へのオマージュイメージ (W7.4m×H3.6m×D2.7m)



ツヴィンガー宮殿 ©GNTB/Bildarchiv Monheim GmbH

海を渡った貴重な古伊万里を間近に

王侯貴族の古伊万里展

3階/アートロビー 展示

佐賀県立九州陶磁文化館の貴重な所蔵品の中から、17～18世紀に輸出され、ヨーロッパの王侯貴族の宮殿を華やかに彩った古伊万里の展示をお楽しみいただきます。バロック時代のヨーロッパ貴族が愛した有田焼の魅力を間近にご鑑賞ください。



壺／色絵松鶴文大壺
1710～1740年代 有田
佐賀県立九州陶磁文化館所蔵



大皿／色絵牡丹鳳凰文大皿
1700年代 有田
佐賀県立九州陶磁文化館所蔵

Column

幻に終わった 磁器宮殿「日本宮」は 古伊万里に魅せられた 王のロマンの結晶——。

旧東ドイツのドレスデンは、16世紀以降ザクセン公国の首都として栄えた芸術の都。ツヴィンガー宮殿をはじめ、今もエルベ川に沿って歴史的な建造物が数多く並ぶ美しい街として知られます。歴代王のなかでもとりわけ有名なのが、その豪腕ぶりから“強王”の名で呼ばれるフリードリヒ・アウグスト1世(1670～1733)。化学者や錬金術師に命じてヨーロッパ初の磁器窯であるマイセン窯を1710年に開窯させ、自国の兵隊600人と東洋磁器を交換するほど時期を熱愛したことで知られています。その王が膨大なコレクションを飾りつけるという構想のもとで設計された宮殿が「日本宮」(1722年)。全18室すべての壁一面に異なる東洋磁器とマイセン窯磁器をディスプレイする壮大な計画だったといいますが、彼の死によってついに未完成のままに終わりました。心から魅せられた古伊万里で、その栄耀栄華を空間いっぱいに表現しようとした「日本宮」。幻の磁器宮殿は、王の尽きせぬロマンの結晶だったのかもしれません。



アウグスト強王

有田・伊万里焼が彩るおもてなし ～贅沢気分をまとった夏の美食～

7月1日[火]—31日[木]

2階／懷石〈蒼樹庵〉

優美な文様やモダンな染付に映える、旬のにぎわい。涼やかな美意識あふれる盛りつけと至福の味覚を心ゆくまで。



▲ディナーコース『陶里』

18,000円 *サービス料・税金込 (本体価格15,152円)

座付／玉蜀黍豆腐／帯解き(冬瓜水晶寄せ、鳥賊オクラ和え、ほおずきトマト、白身魚昆布ダシほか)／清まし仕立て〜鱈葛打ち 鏡大根 茸／お造り三種盛り合わせ／黒毛和牛と太刀魚の焼きしゃぶ／蝦夷鮑・車海老・玉野菜の氷室寄せ 胡麻餡 ほか全10品



▲ランチコース『涼風』

9,500円 *サービス料・税金込 (本体価格7,998円)

座付／玉蜀黍豆腐 鳥賊オクラ和えほか／〜十三湖蜆潮仕立て〜鯛葛打ち 桃色道明寺 鏡大根／お造り三種盛り合わせ／加茂茄子の胡桃味噌田楽焼き／冷鉢〜地鶏柔煮〜／梅しらす釜炊き御飯 ほか全9品

2階／フレンチ&イタリアン〈デュオ フルシェット〉

うつわと繊りなすフレンチの可憐さ、イタリアンの粹。心弾む味わいの夏物語を贅沢感あふれるコース仕立てで。



▲フレンチディナーコース『ボヌール』

12,000円 *サービス料・税金込 (本体価格10,102円)

夏の日差しで育った野菜の冷たいガトー 2種のバブリカムス添え／有頭海老のオリーブ油焼き 白いんげん豆のビュレにイタリアンパセリのフライ／仔牛フィレ肉のポワレにこんがり焼いたフォウグラ添え マデラ酒のソース ほか全7品

▼イタリアンランチコース『ソリーゾ』

3,800円 *サービス料・税金込 (本体価格3,200円)

ツッ貝と野菜のトナートソース和え／新牛蒡と分葱のスパゲッティ／真鯛のアクアパッツァ ほか全4品



※フレンチランチコース『プレジール』6,500円、8,500円もごさいます。

2階／和食〈かかり〉

多彩な有田焼の魅力や地産の味覚とともに。丁寧なひと手間の味わいが、美しいうつわに響きあう。



▲ディナーコース『唐津物語』

10,500円 *サービス料・税金込 (本体価格8,840円)

酒菜(順才 もろこし豆腐 冬瓜揚げ流し 栄螺のずんだ和え)／鱈の八幡巻き 新丸十蜜煮 鮎の小袖寿し 子名荷寿し 辛子蓮根／彩り野菜の揚げ浸し／黒毛和牛の冷しゃぶ／すっぽんの玉締め〜コラーゲンたっぷり〜／佐賀県 神埼そうめん ほか全8品



▲ランチ御膳『有田御膳』

4,200円 *サービス料・税金込 (本体価格3,536円)

水晶冬瓜 もろこし豆腐 順才と金糸瓜／産地直送地魚他、お造り三種盛り／鱈のサラダ巻き〜夢ドレッシング〜／海老しんじょう豆打 南瓜あられ揚げ／黒豚角煮饅頭〜里芋で包んで〜／鱈山椒焼きと白瓜の二杯酢／豊のしゃも御飯 ほか全8品

実力派窯元×旬のにぎわい

7月1日[火]—31日[木]

有田・伊万里の実力派窯元の作品と、各レストランの料理長がコラボレーション。個性的なうつわに映える、旬の逸品をぜひご賞味ください。

窯元〈李荘窯業所〉×本館7階/天麩羅〈しゅん〉

斬新な球形の染付に、極上天麩羅を彩る旬の味わい。伝統とモダンが融合合う、うつわと料理の競演をたっぷり。



▲ディナーコース『かんぶん』18,000円 *サービス料・税金込(本体価格15,152円)

※限定10食

座付二種/お造り三種盛り合わせ/口替り/天麩羅(巻海老、タラバ蟹、鰻、きす、穴子、蓮根、そら豆、いんげん、子名荷、雲丹大葉の磯辺)/小海老と小柱のかき揚げ(天井 または 天茶)/デザート

窯元〈畑萬陶苑〉×3階/アートラウンジ〈デュエット〉

藩窯の系譜を受け継ぐ優美なうつわに和洋の味わい楽しい九州銘菓と紅茶をセット。



アートラウンジ〈デュエット〉

『嬉野紅茶&さが錦セット』

1,550円 *サービス料・税金込(本体価格1,306円)

窯元〈有田製窯〉×2階/中国料理〈南園〉

深みのあるプラチナの輝きと白磁の美しさ。ゴージャスモダンなうつわに、高級食材の滋味豊かな味わいが満ちる。



『あわびと干し貝柱入り、ふかひれのあんかけご飯セット(プチデザート付)』

4,900円 *サービス料・税金込(本体価格4,126円)

窯元〈伝平窯〉×2階/日本酒バー〈天乃川〉
2階/コーヒーハウス〈樹林〉

食事やお酒のひとときが、心愉しくなるうつわ。優しい温もりを放つ染付や色絵が、おもてなしの心を添える。



コーヒーハウス〈樹林〉

『国産牛肉ときのこのピラフ デミグラスソースの香り(デミスープ・トースタダ付)』
2,100円 *サービス料・税金込(本体価格1,769円)

*ご提供時間 11:00a.m.~10:00p.m.

日本酒バー〈天乃川〉

『伝平窯の酒器で楽しむ佐賀の日本酒』
720円 *サービス料・税金込(本体価格607円~)

窯元〈有田製窯〉×2階/コリアンダイニング〈五穀亭〉

もちもちの「チョル麺」、プルコギ、つけダレを、ユニークな三段重に。うつわも、食べ方も、自由自在な夏の愉しみ。



『和牛焼肉のプルコギ冷やし麺〜プルコギネンション〜』

2,500円 *サービス料・税金込(本体価格2,105円)

窯元〈辻与製陶所〉×2階/メインバー〈ブリアン〉
45階/スカイバー〈ポールスター〉

伊万里梅酒とクランベリー、白州ウイスキーと抹茶。やきもので味わう新たな出逢いは、優しさあふれる一杯に。



メインバー〈ブリアン〉

『結』

1,500円 *サービス料・税金込(本体価格1,263円)

スカイバー〈ポールスター〉

『有田焼カクテル』

1,500円 *サービス料・税金込(本体価格1,263円)

◆レストランで使したうつわは、3階/アートロビー『実力派窯元による作品展』でお求めいただけます。※写真はイメージです。季節・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

お問合せ・ご予約/(03)3344-0111(代)【レストラン予約】