

霜月

月花

MoonFlower Sagaya Ginza, Art by teamLab

デジタルアート集団として知られるチームラボは、2016年に、有田焼400年祭を記念した「未来の有田焼があるカフェ」と、パリ・メゾン・エ・オブジェにて「World Unleashed and then Connecting」を発表しました。食卓に置かれた器が持つ世界観に誘われ、デジタルの表現が加わることで生まれた新感覚の作品は、とても刺激的でたくさんの人の感動を呼びました。

この度、月花という「賞翫・寵愛することをたとえたもの」の意味を持つ言葉から名づけられたインタラクティブな食空間が、「世界は解き放たれ、そして連なっていく—SAGAYA」としてここに常設されます。月ごとに移ろいを見せるデジタルアートをどうぞお見逃しなく。

四季折々の日本の風景に囲まれ、伝統の絵付の技術を生かしつつ、モダンに表現された有田焼に、佐賀牛を始め、様々な生産者から届けられる旬の食材がどう融合するのか。SAGAYA 銀座 料理長 只野晴久の新たなコースをお楽しみください。

皆様にとって 忘れられないひと時となりますように

晩秋

フォアグラのどんぐり仕立て	器	作陶家
もみじとどんぐり	濁手唐梅文皿 15代	柿右衛門
佐賀牛と自家製 XO 醬のタルタル		
もみじと雀		李荘窯 寺内信二
タラと白子のフラン		
雀飛交う	鶯皿	S.T

水流に漂う染付の花

サワラの炙り		
紅葉のもみじと水流	フランクゲーリープレート	S.T
甘鯛とリ・スフレの衣焼き		
水遊びする魚		S.T
佐賀牛のカツサンド		
シクラメンと揺らめく竹林	陶片皿	S.T
佐賀牛 霜降りサーロインのすき焼き仕立て	イタリア産 白トリュフ	
滝の清涼		安楽窯

晩秋の夜

唐津産 自然薯のがんもどき		
リンドウ		
佐賀牛ヒレ肉のグリル 季節のキノコのリゾット添え		
リンドウとすすき	ブラックライスプレート	S.T
Sagayaの最中		
満月とすすき		

花と人

パティシエによる季節のデザート		
花と人が戯れるとき	ガラス皿	菅原工芸硝子
嬉野 玉露茶と茶菓子		白磁千段平盃