

月花

MoonFlower

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^{ちようあい}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

長月

秋

	器	作陶家
フォアグラのムース 松ぼっくり仕立て	濁手皿	15代 柿右衛門
もみじ と どんぐり		
佐賀牛モモ肉の生ハムと福岡産のいちじく		
新緑のもみじ	鶯皿	李荘窯 寺内信二 (S.T)
蟹のフラン		
雀飛交う		S.T

水流に漂う染付の花

もどり鯉のわら焼き カルパッチョ風		
紅葉と水流	フランクゲーリープレート	S.T
活オマール海老のスパイシーロースト		
水遊ぶする魚		S.T
佐賀牛2種の串揚げ		
たますだれ と 揺らめく竹林	陶片皿	S.T
山形県産だだ茶豆で育てた仔羊のロースト		
滝の清涼		S.T

秋夜

松茸と酢橘の自家製麺		
彼岸花	有田焼骨董明治期	
佐賀牛ヒレ肉グリル 季節の野菜と共に		
すすきと彼岸花	ブラックライスプレート	S.T
トリュフとポルチーニ茸のリゾット		
満月とすすき		S.T
チーズの最中		
秋夜の満月	鉄彩月夜	伊藤麻沙人

花と人

スパイスを効かせた巨峰と白コショウのアイスクリーム		
花と人が戯れるとき	ガラス皿	菅原工芸硝子
嬉野茶 梨、柿、ういきょうのタルト仕立て	白磁千段平盃	S.T