

月花

MoonFlower Sagaya Ginza, Art by teamLab

“アートコレクティブ”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

弥生

初春

	器	作陶家
Sagaya 風 どら焼き	濁手唐梅文皿 15代	柿右衛門
桜の蕾		
花ズッキーニのフリット ロメスコ風ソース		
満開の桜とウグイス		李荘窯 寺内信二
佐賀牛とビーツのタルタル		
ウグイス飛交う	鶯皿	深川製磁

水流に漂う染付の花

平貝と空豆の胡麻豆腐		
桜吹雪と水流	フランク・ゲーリー プレート	S.T
マナガツオのポワレとホワイトアスパラガスをノワゼットソースで		
水遊びする魚		S.T
佐賀牛のカツサンド		
菜の花と 揺らめく竹林	陶片皿	S.T
佐賀牛サーロインのすき焼き仕立て 季節のトリュフを添えて		
滝の清涼		安楽窯

春の夜

蛤と筍のお椀		
沈丁花とウグイス		
佐賀牛ヒレ肉のグリル		
ツツジ咲く		S.T
唐津産アワビと会津雪下ネギの雑炊		
ツツジと蝶々		

花と人

福岡県産 あまおうと蓬のアイス、鍋島のエスプーマを添えて		
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