

霜月

つきはな
月花

Moon Flower 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、バリ・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。

しょうかん ちょうあい

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ー 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。

秋

器

作陶家

紅葉	濁手唐梅文皿 15代 柿右衛門
サーモンマリネとチコリのパイ仕立て	
新緑紅葉	李荘窯 寺内信二
佐賀牛南禅寺蒸し	
紅葉枝	球体 寺内信二

水流に漂う染付の花

佐賀牛内もも肉の昆布締めタルタル	
紅葉と水流	フランク・ゲーリープレート 寺内信二
本日の鮮魚炭火焼き つぶ貝とナメコのハーブバターソース	
水遊びする鯛	寺内信二
佐賀牛 ヒレ肉天婦羅	
シクラメンと竹林	陶片皿 寺内信二
佐賀牛サーロインすき焼き仕立て	
滝の清流	安楽堂

秋夜

季節の旬のお椀	
リンドウ	
佐賀牛シャトーブリアンステーキ 無農薬サラダ仕立て	
満月とすすき	ブラックライスプレート 寺内
季節の鮮魚の棒寿司	
鳥と蝶々	

花と人

本日のデザート	
花と人が戯れる時	ガラス器 菅原工芸硝子
佐賀県嬉野 玉露茶と茶菓子	白磁千段平盒