

Musée Ando à Karuizawa

軽井沢安東美術館

× Watabe & Co.

ワタベアンドカンパニー

期間限定コラボレーションイベント

レオナール・フジタと 軽井沢の秋



～季節を彩るコラボ限定コース料理とアートの世界～

開催期間 11/1 Fri. ~ 4 Mon.

開催場所 軽井沢安東美術館

軽井沢町軽井沢東43番地10

11月1日

Dinner

2日

Lunch

Dinner

3日

Lunch

Dinner

4日

Lunch

期間中6回開催 各回限定8名様

ランチコース11:30～ デイナーコース16:00～

※詳しくは裏面をご覧ください。

Price

お一人様

33,000円 (税込)

ドリンクペアリング・美術館ツアー券・安東美術館グッズプレゼント!

※駐車スペースには限りがございますので、お車でお越しの方はお問合せください。



レオナール・フジタ
パリに最も愛された
日本人画家

藤田 嗣治 ふじた つくはる
(1886～1968)

藤田嗣治ポートレート写真 1934年頃 軽井沢安東美術館蔵



軽井沢安東美術館

※料理写真はイメージとなります。

お問合せ
お申込み

TEL. 0267-31-5123

株式会社ワタベアンドカンパニー 担当/進藤

長野県北佐久郡軽井沢町大字長倉 2023-2
Mail : yusuke.shindo@wtbc.co.jp



軽井沢安東美術館



安東美術館 HP



Watabe & Co.



ワタベアンド
カンパニー HP



W-salon ダイニング

コラボ限定コース 一部メニュー紹介

藤田の生きた時代・作品を通してインスパイアされたメニューをご用意いたします。

- **キャビアとカリフラワーのムース ガトー仕立て**
藤田の作品に使われる印象的な黒と乳白色を表現した料理
- **牛ヒレ肉とフォアグラのパイ包み焼 ウェリントン風**
1950年～1960年代のフランス料理の王道
藤田が20年ぶりに帰ったパリを表現
- **Mummのグラニテ 季節のフルーツと共に**
藤田最後の作品 ノートルダム・ド・ラベ礼拝堂とゆかりのあるシャンパン Mummを使ったデザート

全7品のコースとなっております。

※料理写真はイメージとなります。
仕入れ状況により変更される可能性があります。



キャビアとカリフラワーのムース



牛ヒレ肉とフォアグラのパイ包み焼



Mummのグラニテ

Schedule

Lunch

集合場所/W-salon
11:30 W-salonでランチ
移動(送迎付き)
14:00 美術館ツアー
15:30 解散

Dinner

集合場所/軽井沢安東美術館
16:00 美術館ツアー
移動(送迎付き)
18:00 W-salonでディナー
20:00 解散

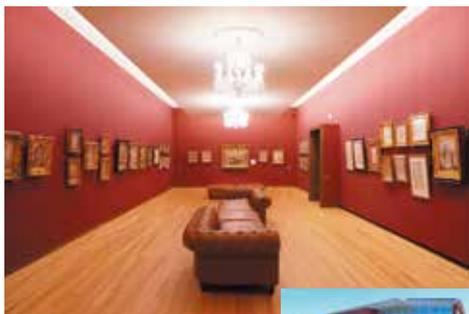
ペアリングドリンクには

メゾン マムの「RSRV ロゼ フジタ」もご用意。

マムの最高峰のシャンパンとして位置付けられているRSRVは、生産量は当然ごく限られており、入手困難なレアシャンパーニュです。メゾンの親しい友人であったレオナルド・フジタへのオマージュとして創り出されました。フジタがメゾンのために描いたバラの絵を、華やかなロゼシャンパーニュのボトルネックに施しています。濃厚で力強いアロマに、熟したベリーや苺が微かに香ります。



Musée Ando à Karuizawa 軽井沢安東美術館



レオナルド・フジタ

藤田 嗣治 (1886～1968)

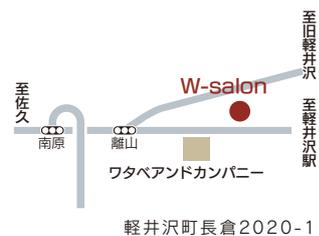
明治なかばの東京で生まれた藤田は、東京美術学校(現・東京藝術大学)を卒業後、26歳で画家になる志を抱いて単身フランスに渡ります。試行錯誤の末に独自の画風を確立、のちに藤田の代名詞ともなった「乳白色の下地」の裸婦作品で1920年代のヨーロッパ画壇を席卷し、一躍エコール・ド・パリの寵児となりました。

W-salon

by Watabe&Co.



ワタベアンドカンパニー軽井沢本社の向かいに位置し、料飲事業のセントラルキッチン兼イベントスペースとなっております。ワーケーションやイベントによる貸出、出張シェフサービスやケータリングはもちろん、弊社のお客様との交流の場となっております。



お問合せ
お申込み

TEL. 0267-31-5123

株式会社ワタベアンドカンパニー 担当/進藤

長野県北佐久郡軽井沢町大字長倉 2023-2
Mail : yusuke.shindo@wtbc.co.jp



軽井沢安東美術館



安東美術館 HP



Watabe & Co.



ワタベアンド
カンパニー HP