

KIOI SAKURART WEEK 2019

3/27^{WED} — 4/7^{SUN}

東京ガーデンテラス紀尾井町

<http://www.tgt-kioicho.jp/feature/event/sakurartweek2019/index.html>

シバザクラガーデン



「空の広場」の開放的な空間を
キャンパスに、約30,000鉢のシバ
ザクラで描かれたポップなアート
ガーデンをお楽しみください。

桜 Art Monument



横井紅炎

華道家 横井紅炎氏による、「花の広場」の水景に
ダイナミックに浮かび上がる桜のモニュメントを始め、
館内にも桜をモチーフにしたモニュメントが展開され
ます。ぜひサクラアートの世界をご堪能ください。

桜 Art Gallery



千代田の桜写真展

千代田区観光協会が主催する
「東京大回廊写真コンテスト」の
応募作品の中から、「千代田区の
桜」をテーマとした写真を中心に
ご紹介いたします。



総合監修
藤川靖彦

シバザクラからサクラまで。紀尾井の春は、サクラの花もアートする。

桜 Performing Art


3/27
wed

さとうたけし

桜ライブペインティング

ローラーペインター さとうたけし氏が桜をテーマに、ライブペイントショーを行います。総合監修の藤川靖彦氏とのトークショーもお見逃しなく。

時間:18:30~/会場:花の広場 特設ステージ


3/29
fri

横井紅炎

「桜生け花」ライブ

「桜花いけ請負人」として多方面で活躍される草月流顧問でもある華道家 横井紅炎氏が、桜をモチーフに迫力ある「生け花」をライブでダイナミックに繰り広げます。

時間:18:30~/会場:花の広場 特設ステージ

桜 Work Shop


3/30
sat

華道家 横井紅炎氏が直接指導を行う「桜生け花」のワークショップです。生け花によるフラワーアートの世界をこの機会にぜひご体験ください。

時間:①11:00~②14:00~③16:00~
会場:紀尾井プラザ/募集人数:各回10名
参加費:¥3,000(税込)

——— 東京インフィオラータ公式HP内
申込方法 会場→KIOI SAKURART WEEK
2019よりお申込みください。
<https://www.tokyo-infiorata.com/venue/>

桜 Sparkling Live

桜のアートモニュメントを背景に心躍る音楽を、シャンパンとともに楽しみください。

時間:①18:00~②19:30~
会場:花の広場 特設ステージ

4/1
mon


今井亮太郎 Ryotaro Imai

ピアノを楽しく鳴らしながら、心あたたかく包み込むピースフルな演奏が人気のブラジル音楽専門のアーティスト、今井亮太郎の世界をお楽しみください。

4/4
thu


YURIE トリオ

ブルーノート東京をはじめ、東京を中心に、関西・札幌など年間200本以上のライブを精力的にこなす若手ジャズボーカリスト、YURIE。シャンパンを傾けながらジャズと桜アートを嗜む大人のお花見はいかがですか。

4/2
tue


浅葉裕文 Hirofumi Asaba トリオ

ファンキーで明るく楽しく、ご機嫌にスウィングするギターでオーディエンスを魅了する、世界的にも注目を集める、今最も勢いのある若手ジャズギタリストのパフォーマンスをご堪能ください。

4/5
fri

長谷川初範 & Parallel World
Hatsunori Hasegawa & Parallel World

映画やテレビでお馴染みの、俳優 長谷川初範氏が本ステージに登場。プライベートライブのような貴重なステージをぜひお楽しみください。

4/3
wed


小栗久美子 Kumiko Oguri

日本におけるベトナム竹琴「トルン」の第一人者として、精力的に演奏活動を展開する小栗久美子。桜のアートを背景に奏でる、竹からの温もりを感じるトルンの音色をお楽しみください。

GINZA Trattoria
Colpo della strega

出店期間
4/1-4/5
mon fri


Colpo della Stregaのキッチンカーが出店。ライブ会期中、「花の広場」に銀座からイタリアトラットリアの「コルポ デラ ストレーガ」がキッチンカーで出店します。お店の味をそのままに堪能できるアンティパストとシャンパンやスパークリングワインを片手にライブ演奏に酔いしれてみませんか。

時間:17:00~20:30 (L.O. 20:00)

桜 Spring Menu

KIOI のお店も桜のメニューが咲き誇ります。



桜まんじゅう

紀尾井町限定の桜まんじゅうは、桜白あんの羊羹を塩漬けした桜葉でつつんだ春らしい一品です。

叶 匠壽庵


イチゴのティラミスと
桜のハーブティー

フワフワのイチゴクリームとエスプレッソのほのかな苦味と香り。ティラミスとハーブティーとのセットで、春を味わえる限定メニューをこの機会にお楽しみください。

クッチーナ アルバ


SAKURAFUL
シフォンケーキ

今年のスターバックスの春のテーマ「SAKURAFUL」を表現した、毎年人気の桜のシフォンケーキが今年も登場します。

スターバックス



さくらワイン

ソメイヨシノから抽出した「さくら酵母」を使用し、醸造したロゼワインです。お食事を春色に引き立てる季節限定の味わいをお楽しみください。

赤坂 鳥幸


APSハンドクリーム
SAKURA & CHAMOMILE

心地良い桜の香りにつつまれながら、2種の桜エキスとカモミールエキスが肌のうるおいを閉じ込め、しっとりやわらかに。

アメリカン
ファーマシー


Sakura Bouquet

季節にピッタリな桜の花束や桜色のブーケをご用意しております。ご自宅での春の香りを楽しむ優雅なひと時を過ごしてみたいいかがでしょうか。

レ ミルフォイユ
ドゥ リベルテ