

第8回

MIKUNI FAIR



MIKUNI IZUKOGEN

伊豆ならではの地産地消食材をふんだんに使用した地中海料理を、ぜひお楽しみください。当店建物は建築家・隈研吾氏が設計を手掛け、印象的な木組みの構造体がシンプルで力強い空間を演出するとともに、外周のガラス面からは、雄大な相模湾の眺望をお楽しみいただけます。



日時

2024.6.28 (金)

第1部 / 11:30受付 ▶ 12:00食事スタート
第2部 / 16:00受付 ▶ 16:30食事スタート

料金

25,410円

(消費税、サービス料含む)

メニュー

ミクニシェフ スペシャルメニュー

予約

事前予約制 Tel ▶ 0557-54-3920
HP ▶ <https://mikuni-izukogen.jp/>

※お客様都合の当日キャンセルにつきましては全額(¥23,100税金込)請求させていただきます。

三國 清三氏 (みくに きよみ) オテルドゥ・ミクニ オーナーシェフ

1954年北海道増毛町生まれ。15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修業。1974年駐スイス日本大使館の料理長に就任。大使館勤務の傍ら、フレディ・ジラルデ氏に師事する。その後も、トロワグロ、オーベルジュ・ドゥ・リル、ロアジス、アラン・シャペル等の三つ星レストランで修業を重ねる。1985年東京・四ツ谷にオテルドゥ・ミクニをオープンする。2013年フランスの食文化への功績が認められ、フランス・トゥールにあるフランソワ・ラブレール大学にて名誉博士号を授与される。2015年フランス共和国よりレジオンドヌール勲章シュヴァリエを受勲。この勲章はナポレオン・ボナパルトにより1802年に創設されたフランスの最高勲章で、日本の料理人へは初めての授与。2019年「JAPONISÉE Kiyomi Mikuni」を出版。映画でいう「オスカー賞」と賞賛される、「グルマン世界料理大賞2020」Hall of Fame部門で唯一入賞し、後世における規範となる傑作と評価される。2021年「文藝春秋 創刊100周年、昭和・平成・令和を彩る日本の顔ベストセレクション」、14人の1人(林武、松本清張、司馬遼太郎、手塚治虫、長嶋茂雄、羽生善治、若田光一、黒木瞳、草間彌生、山中伸弥、三國清三、綾瀬はるか、隈研吾、桑田佳祐)に選ばれる。2022年幻冬舎より「三流シェフ」を出版しベストセラーとなる。現在、子どもの食育活動や、家庭でできる手軽なレシピをYouTubeで発信している。

隈 研吾氏 設計 建築家

1954年生。東京大学建築学科大学院修了。1990年隈研吾建築都市設計事務所設立。現在、東京大学教授。これまで20か国を超す国々で建築を設計し、(日本建築学会賞、フィンランドより国際木の建築賞、イタリアより国際石の建築賞、他)国内外で様々な賞を受けている。その土地の環境、文化に溶け込む建築を目指し、ヒューマンスケールのやさしく、やわらかなデザインを提案している。



MIKUNI IZUKOGEN

静岡県伊東市八幡野1172-2 伊豆急線 伊豆高原駅から徒歩1分

TEL. **0557-54-3920**

営業時間 / 月～金 ランチ 11:00 ▶ 15:00 (ラストオーダー14:30)
ディナー16:30 ▶ 20:00 (ラストオーダー18:30)

土・日・祝日 11:00 ▶ 20:00 (ラストオーダー18:30)

※平日ディナーは当日15:00時までの予約制。 ※不定休

