

第11回

MIKUNI FAIR



MIKUNI IZUKOGEN

平素より格別のご高配承り、厚く御礼申し上げます。

お陰様をもちまして今回、第11回目のミクニフェアを開催させていただき運びとなりました。

当日は三國清三スペシャルメニューを提供いたしますと共に 三國シェフがテーブルにもご挨拶に伺います。



日時

2025.12.13(土)

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 「三國」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、トロワクロ、オーベルジュ・ドゥ・リル、ロアジス、アラン・シャベ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。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。2023年11月プロデュース店、麻布台ヒルズDining33をオープン。2025年黄綬褒章を受章。2025年9月、8席のカウンターだけのレストラン「三國」を開店。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す。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／ランチ 11:00 ▶ 15:00(最終入店14:00)

ディナー16:30 ▶ 20:00(最終入店18:00)

※ディナーは全日、当日15:00までの予約制。 ※不定休

