MIKUNI IZUKOGEN

開業
7周年

MIKUNI FAIR

平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
お陰様をもちまして建築家の隈研吾氏に設計をしていただいたミクニ伊豆高原も10月で
7周年を迎え、今回、第13回ミクニフェアを開催させていただく運びとなりました。
当日は三國清三のスペシャルメニューを提供とともに皆様のお席にもご挨拶に伺います。

日時 2026.12.13(日)

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部門で唯一人賞し、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／ 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