

隈研吾・三國清三がおくる地中海料理レストラン 「ミクニ伊豆高原」2019年10月5日(土)オープン決定！

伊豆の大自然の恵みを生かした地中海料理を提供し、ここでしか味わえない感動体験をお届けします

東急グループ

東急グループは、2019年10月5日(土)、静岡県伊東市の伊豆急行線伊豆高原駅前にレストラン「ミクニ伊豆高原」(以下、本レストラン)をオープンします。

地上1階建の本レストランは、国内外からの観光客だけでなく、近隣にお住まいの方々をターゲットとし、東急株式会社(以下、「東急」)が施設を所有、株式会社東急ホテルズが運営を行います。東急グループ各社が事業を展開する伊豆エリアにおいて、本レストランのオープンを通じて、地域やグループ各社とのシナジー効果を発揮することで、さらなる賑わいを創出し、回遊性向上・地域活性化を目指します。

本レストランは、「オテル・ドゥ・ミクニ」オーナーシェフ・三國清三氏がプロデュースをし、ミクニでシェフを務めた佐々木章太氏が料理長に就任します。新鮮な魚介類や伊豆の肥沃な土壌と太陽をたっぷり浴びて育った採れたて野菜など、こだわりの食材を使い、丁寧に美しく仕上げられた地中海料理を提供します。全3種類のコースメニューをご用意し、近隣漁港で水揚げされた魚介のうま味が溶け込んだブイヤベースや、伊豆の大地で育った天城軍鶏の胸肉をじっくり焼き上げ香ばしく仕上げたロティなど、地域の食材を豊富に使用したメニューをお楽しみいただけます。

また、本レストランは建築家・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、建物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。また、豊かな自然に囲まれたテラス席の中心で高く突き抜ける1本の松の木が、自然と調和する建物の姿を具現化します。室内席・テラス席のほかにも、日本が誇る伝統技法により製造された和紙で囲まれた、洗練された雰囲気のある個室もご用意しております。上質な空間と食事で心と体を満たす、ここでしか味わえない感動体験を創出します。開放的なオープンキッチンからは、シェフの活気を感じることができます。

東急グループは、伊豆エリアにおいて鉄道事業やホテル事業などを展開しています。2017年7月には、伊豆急行と東急が共同で、JR横浜駅と伊豆急下田駅を結ぶ観光列車「THE ROYAL EXPRESS」の運行を開始しました。そのほか、2019年12月からは東急が、JR東日本、ジェイアール東日本企画とともに、伊豆エリアの観光拠点間のシームレスな移動を実現する2次交通統合型サービス「観光型MaaS」の実証実験Phase2を予定しているなど、今後も伊豆エリアの活性化に取り組みます。

本レストランの詳細は別紙のとおりです。



▲テラス席イメージ



▲メニューイメージ

相模湾産伊勢海老と鮮魚のブイヤベース
地元で採れたじゃがいも添え

以上

【別紙】

■「ミクニ伊豆高原」概要

- (1)開業日: 2019年10月5日(土)
- (2)所在地: 静岡県伊東市八幡野1172-2
- (3)営業時間: 11:00~20:00 (ラストオーダー19:00)
- (4)所有: 東急株式会社
- (5)運営: 株式会社東急ホテルズ
- (6)レストランプロデュース: オテル・ドゥ・ミクニ 三國清三氏
- (7)設計: 隈研吾建築都市設計事務所
- (8)施工: 株式会社桐山
- (9)定休日: 不定休
- (10)電話番号: 0557-54-3920
- (11)座席数: 室内52席(個室2部屋)、屋外16席
- (12)延床面積: 219.5㎡
- (13)敷地面積: 29,170㎡
- (14)構造: 鉄骨造・木造 地上1階建
- (15)公式ホームページ: <https://mikuni-izukogen.jp/>
- (16)アクセス: 伊豆急行線 伊豆高原駅から徒歩1分



▲レストラン外観 (イメージ)



■レストランロゴマーク



MIKUNI IZUKOGEN

三國清三氏の頭文字「M」をシンボルとし、隈研吾氏による印象的な天井の木組みのフォルムをモチーフとしてロゴの構造にも反映させました。

色味は伊豆高原の豊かな自然の中で育ったオリーブをイメージし、オリーブグリーンを採用しました。爽やかで親しみのわくロゴとすることで、本レストランにご来店いただくお客様や地域にお住いの皆様に、永く愛されるレストランになるように、そんな願いが込められています。

■シェフプロフィール



佐々木章太シェフ

1979年福岡県生まれ。

高校卒業後、料理人を志し、ホテルやゲストハウスで修業を重ね27歳時に渡仏。モンペリエの星付きレストラン「ル・ジャルダン・デ・サンズ」ほか、ブルゴーニュ、マルセイユの有名レストランで研鑽を積み、2007年帰国。東京・六本木「オーベルジュ・ド・リル・トーキョー」に勤務したのち、2009年「ミクニ マルノウチ」に入店。2011年からスーシェフを務め、2012年9月にシェフ就任、2019年「ミクニ伊豆高原」のシェフに就任。

■コースメニュー



▲相模湾鮮魚のポワレ

西伊豆産塩かつおと自家製タリオリーニのペペロンチーノ
伊東産わさび菜のピストー



▲伊東産名物魚貝のねこめしとその魚貝のコンソメ
南伊豆産ふのりと静岡産もち米のサラダ仕立て



▲伊東産地アワビ、サザエのコンカッセ、肝バターソース
自家製タブナードと供する



▲伊豆産早生みかんのマルキーズショコラ
静岡県産イチゴとお茶のムースのルーラード
酪農の里南箱根丹那牛乳のアイスと
伊豆市の生わさびと共に

■海の輝き 5,000円

・Amuse(アミューズ)

相模湾 小魚のフリチュール

・Entrée(前菜)

静岡県産ふじのくにいきいきポークと豚足、フランス産フォアグラ

伊豆産キノコのブーダン仕立て、伊豆高原温泉そだち野菜のメスクラン

・Plat(メイン)

相模湾鮮魚のポワレ

西伊豆産塩かつおと自家製タリオリーニのペペロンチーノ

伊東産わさび菜のピストー

・Dessert(デザート)

伊豆産くき茶のジュレと静岡県産柑橘類のほろ苦いぐり茶のソルベ

■海と大地のマリアージュ 8,000円

・Amuse(アミューズ)

相模湾 小魚のフリチュール

・Entrée(前菜)

伊東産名物魚貝のねこめしとその魚貝のコンソメ

南伊豆産ふのりと静岡産もち米のサラダ仕立て

・Poisson(魚料理)

下田産地キンメのラゲー

伊豆産青菜のバターソテー、伊東産ところてん添え

・Viande(肉料理)

伊豆産天城軍鶏胸肉のロティとモモ肉のコンフィ

アバのパルマンティエ仕立て

静岡県特産みかんワインのソースとジュードブルー

・Dessert(デザート)

静岡産フルーツマトのスープとメロンのコンポート

伊豆産早生みかんのムースショコラ

酪農の里南箱根丹那牛乳のアイスと伊豆市の生わさびと共に

・Café(コーヒー)

■海と大地と太陽のアルモニー 12,000円

・Amuse(アミューズ)

相模湾魚貝3種類のタルタルとライ麦のブリニ

・Entrée(前菜)

伊東産地アワビ、サザエのコンカッセ、肝バターソース自家製タブナードと供する

・Soupe(スープ)

相模湾産磯魚を使ったスープドポワソン

・Poisson(魚料理)

相模湾産伊勢海老と鮮魚のブイヤベース地元で採れたじゃがいも添え

・Viande(肉料理)

静岡県産あしたか牛フィレ肉のロティ、だいたい風味の赤ワインソース

地元で採れた卵のポシェ、地のりと静岡米の焼きリゾット

・Fromage(チーズ)

南箱根のモッツアレラチーズ

・Dessert(デザート)

伊豆産早生みかんのマルキーズショコラ

静岡県産イチゴとお茶のムースのルーラード

酪農の里南箱根丹那牛乳のアイスと伊豆市の生わさびと共に

・Café(コーヒー)

※上記価格はすべて税抜き価格です

※上記各メニュー内容、価格は、季節や仕入れ状況によって変更となる場合がございます。