

“世界のミクニ”が 洋食レストランを 丸ごとプロデュース

“元祖フォアグラ丼”や“海老フライ&蟹クリームコロッケ”に
シェフの思い出が詰まった絶品ハンバーグも登場！



ホテルニューオータニ幕張
「現代の名工 三國清三の洋食紀行」

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/mikuni/>

ホテルニューオータニ幕張では、東京・四ツ谷のフランス料理「オテル・ドゥ・ミクニ」のオーナーシェフ“世界のミクニ”こと三國清三(みくにきよみ)氏プロデュースによる『現代の名工 三國清三の洋食紀行』を2020年10月31日(土)まで開催いたします。

■“世界のミクニ”が洋食レストランを丸ごとプロデュース！

1985年に東京・四ツ谷のフランス料理「オテル・ドゥ・ミクニ」をオープンして35年。フランス料理界の巨匠とも呼ばれる三國清三シェフがこの秋、ホテルの洋食レストランである、オールデイダイニング『SATSUMI』を完全プロデュース。子供から大人まで、世代を問わず楽しめる、カレーライスやハンバーグ、海老フライに蟹クリームコロッケなど、いわゆる王道の洋食メニューを、三國シェフのこだわりを詰め込んだスペシャルバージョンをご用意いたします。



■シェフの思い出が詰まった絶品ハンバーグ。

北海道の増毛町で生まれ育った三國シェフが洋食デビューを果たしたのは15歳の頃。下宿先のお姉さんが夕食に作ってくれた「ハンバーグ」が生まれて初めての洋食でした。甘酸っぱいソースのかかったハンバーグの味が忘れられず、後に料理人になることを決めたという、三國シェフの原点とも言うべき「ハンバーグ」をランチ・ディナーともにご堪能いただけます。

■ フォアグラが丼に！“元祖フォアグラ丼”も登場。

高級フランス料理には欠かせない「世界三大珍味」の一つである“フォアグラ”。今でこそ、ビストロなど、カジュアルなお店でも“フォアグラ”をご飯に載せた“フォアグラ丼”を出す店が増えていますが、何と云っても三國シェフが考案した“フォアグラ丼”こそが元祖です。肉厚のフォアグラと旨みが溶けこんだ濃厚なソースを熱々のご飯にのせて味わうと、その相性はビックリするほど良く、まさに日仏融合のマリアージュをお楽しみいただけます。

■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『現代の名工 三國清三の洋食紀行』

【期間】 2020年10月31日(土)まで開催中

【場所】 オールデイダイニング『SATSUKI』(1階)

【内容】 ランチ 11:00~14:30 **¥4,000~** ディナー 17:00~21:00 **¥6,500~** ※税・サ別

【ご予約・お問合せ】 TEL(043)299-1848(SATSUKI 直通)

【メニュー等詳細は】 <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/mikuni/>

[三國清三(みくに きよみ)氏プロフィール]

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・四ツ谷にホテル・ドゥ・ミクニをオープンする。東日本大震災以降、被災地の小学校支援「子どもたちに笑顔を！」笑顔プロジェクトに取り組む。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。現在、子どもの食育活動や、江戸東京野菜の普及活動なども進めている。

公益財団法人ラグビーワールドカップ2019組織委員会顧問

公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会顧問

一般社団法人国際食文化交流協会代表理事

日本遺産大使

