

“世界のミクニ”が みんなが大好きな洋食を 1カ月間丸ごとプロデュース

オニオングラタンスープ”や“ビーフシチュー”に、
料理人を目指すきっかけとな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/mikuni2021/>

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の老舗「オテル・ドウ・ミクニ」のオーナーシェフであり、最近ではユーチューバーとしても活躍中のフレンチの巨匠、三國清三(みくにきよみ)シェフによるフェア『現代の名工 三國清三の洋食紀行』を2021年10月1日(金)～31日(日)まで開催いたします。

■“世界のミクニ”がみんなが大好きな洋食を1カ月間プロデュース

1985年に東京・四ツ谷のフランス料理「オテル・ドウ・ミクニ」をオープンして36年。世界が認めるフランス料理界の巨匠として、“世界のミクニ”と呼ばれているほか、昨年4月にスタートしたYouTubeでは、フランス料理をご家庭でも作れるようにアレンジした簡単レシピが話題となり、現在チャンネル登録者数19万人超えのユーチューバーとしても活躍中の「オテル・ドウ・ミクニ」三國清三シェフがホテルの洋食レストランである、オールデイダイニング『SATSUKI』を完全プロデュース。誰もが知っている王道の洋食を三國シェフならではの感性でアレンジしたメニューが楽しめます。じっくり煮込んだ飴色の玉ねぎが特長の「オニオングラタンスープ」にはコンソメではなく、利尻昆布とかつおで作った和出汁をプラス。見た目は本格的な「オニオングラタンスープ」ですが、一口味わうとほのかに香る和出汁の旨みが広がる優しいスープに。また、洋食には欠かせない「ビーフシチュー」や「ブイヤベース」もフランス料理の技法を取り入れながらも、どこか懐かしい味わいに仕上げました。そのほか、前菜やデザートなど毎日レシピを投稿しているYouTubeの中で、人気の高かったメニューからも登場予定です。三國シェフのこだわりを詰め込んだスペシャルメニューの数々を、自由に組み合わせが可能なプリフィクススタイルでご用意いたします。



■料理人を目指すきっかけとなった絶品ハンバーグも登場！

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」。今回のフェアでは、デミグラスソースにリンゴやパイナップルのフルーツを添えた「東京ハンバーグフルーツ味ミクニ風」と、濃厚なフォアグラと一緒に味わう「東京ハンバーグフォアグラ添えミクニ風」をお楽しみいただけます。



■10月17日(日)には三國シェフが来館！

三國シェフ来館日が10月17日(日)に決定。ランチ、ディナーともに、シェフが各テーブルを回り、お客さまに直接ご挨拶をさせていただくほか、記念撮影も承ります。ご予約はお早目に…。



■ レストランにおける感染症予防対策について

ホテルニューオータニ幕張では、お客さまに安心してレストランをご利用いただけますよう、さまざまな取り組みを実施しております。

詳しくはこちら <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/covid-19measures/>

■ 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〕 2021年10月1日(金)～31日(日)

〔場所〕 オールデイダイニング『SATSUKI』(1階)

〔内容〕 ランチ 11:00～14:00(13:30L.O.) ¥6,600～(平日¥4,950～)

ディナー 17:00～21:00(20:00L.O.) ¥8,800～

※いずれもサービス料別

※新型コロナウイルス感染状況によって、開催内容・営業時間等が変更となる場合がございます。

〔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/mikuni2021/>

〔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。2007年厚生労働省より卓越した技能者に贈られる「**現代の名工**」を受賞。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