

## 祝1周年！三國清三プロデュース地中海料理レストラン「ミクニ伊豆高原」

12月1日～1月5日の期間限定で【開業1周年記念特別コース】を提供

伊豆の街がさらに元気になるよう、感謝の気持ちを込めて今ここでしか味わえない感動体験をお届け

東急グループ

東急グループが2019年10月5日(土)に静岡県伊東市の伊豆急行線伊豆高原駅前に開業した、レストラン「ミクニ伊豆高原」(以下、本レストラン)は、開業1周年を記念し日ごろのご愛顧の感謝を込めて、「開業1周年記念特別コース」を12月1日(火)より1月5日(火)まで期間限定で提供します。



▲ミクニ伊豆高原外観



▲開業1周年記念特別コース 前菜

「ホテル・ドゥ・ミクニ」オーナーシェフ・三國清三氏がプロデュースする本レストランは、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ています。また、建物は建築家・隈研吾氏が手掛け、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楽しむことができます。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ています。

12月より提供する「開業1周年記念特別メニュー」では、地元で採れた伊勢海老のグリエを濃厚なアメリカソースと共に召し上がっていただく前菜を始め、魚料理は下田の金目鯛を低温調理のミ・キュイで、メインディッシュは静岡そだちの和牛のロティにトリュフを使った贅沢なペリグーソースで仕上げました。1周年を記念して伊豆を満喫できる特別なコースをご用意いたしました。

### 《「ホテル・ドゥ・ミクニ」オーナーシェフ・三國清三氏のコメント》

昨年10月5日に開業し、1周年を迎えることができたことに感謝しております。これまで地域在住のお客様や伊豆エリアを訪れる多くの観光客の皆様がミクニ伊豆高原を訪れていただいたお陰です。今年はコロナ禍に見舞われましたが、伊豆の街がさらに元気になるよう思いを込めて「開業1周年記念特別メニュー」をつくりました。地元の食材をふんだんに取り入れた料理を食べていただき笑顔になっていただけたら幸いです。

東急グループ各社がさまざまな事業を展開する伊豆エリアにおいて、本レストランを通じて、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。

本メニューの詳細は別紙のとおりです。

以上

【別紙】

■開業1周年記念特別コース概要

<販売概要>

- (1)料 金 12,000円税サ別(14,520円税サ込) ※「静岡県 Go To Eat キャンペーン」対象  
(2)提 供 期 間 2020年12月1日(火)～2021年1月5日(火)  
(3)予 約 公式 WEB サイト: <https://www.tablecheck.com/ja/shops/mikuni-izukogen/reserve>  
一休.com サイト: <https://restaurant.ikyuu.com/113520/>

<コース内容>

●Amuse(アミューズ)

鮮魚のフリチュールと二種のオリーブのフリット



●Soupe(スープ)

相模湾磯魚を使った濃厚なスープドポワソン



●Viande(メイン肉)

静岡そだち和牛フィレ肉のロティ、ソースペリグー伊東産5種の温野菜添え



●Desert(デザート)

高知産樹齢100年“枯木柚子”のクーブ、その柚子のグラニテと静岡県・富士錦酒造純米原酒 池(日本酒)のパルフェ、高知白木果樹園の水晶文旦添え



●Entree(前菜)

伊東産伊勢エビのグリエ、シヨンロンソースとアメリカヌ風味、黄色と赤のピーツとかぼちゃのダイヤキューブ、ディル、ピーツ入りピンクヌイユ添え、ミントと秋桜の香り



●Poisson(メイン魚)

伊豆・下田産金目鯛のミ・キュイとその皮のセシェ、伊東産4種大根(白・青芯・紅しぐれ・紅くるり)の赤ワイン風味ブレゼ、ヘーゼルナッツと7種類のスプラウト添え、パールベルシと赤ワイン風味



青森弘前産紅玉とそのタタン、リンゴ酢のアイス入り

ホワイトチョコのボール仕立て、氷餅和え、ガナッシュモンテとリンゴ酢の泡添え



## ■Go To Eat キャンペーン

静岡県 Go To Eat キャンペーン(青富士券・赤富士券)につきましては、10月26日(月)より取り扱い開始しています。詳細は下記キャンペーン公式 HP をご参照ください。

- ・静岡県商工会 GoToEat キャンペーン事務局 HP(青富士券) : <https://gotoeat-shizuoka.com/>
- ・ふじのくに静岡県 GoToEat 事務局 HP(赤富士券) : <https://premium-gift.jp/fujinokunigotoeat>

## ■Go To トラベルキャンペーン 地域共通クーポン

Go To トラベルの地域共通クーポンにつきましては、10月15日(木)より紙クーポン・電子クーポンともに取り扱いを開始しています。詳細は下記キャンペーン公式 HP をご参照ください。

- ・Go To トラベル地域共通クーポンキャンペーン公式 HP : <https://map.goto.jata-net.or.jp/>

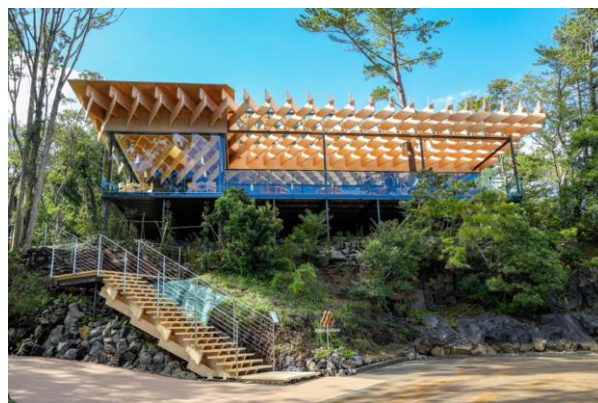
## ■感染症拡大防止の取り組み

ミクニ伊豆高原では、お客様や従業員の安全を最優先に考え感染症の拡大防止に向け、当社では以下の対策を実施しています。

- ・新型コロナウイルス感染症防止対策ガイドライン「静岡県実施方針」におけるイベント開催制限の段階的緩和目安に従い、運営を行います。
- ・会場受付では、アルコール・予備マスク・検温器をご用意します。
- ・当日はマスクを着用の上、ご参加をお願いします。
- ・熱や風邪の症状がある方は参加をお断りさせていただきます。

## ■「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)コンセプト: 伊豆の自然を五感で感じるレストラン
- (5)所有: 東急株式会社
- (6)運営: 株式会社東急ホテルズ
- (7)レストランプロデュース: オテル・ドゥ・ミクニ 三國清三氏
- (8)設計: 隈研吾建築都市設計事務所
- (9)施工: 株式会社桐山
- (10)定休日: 不定休
- (11)電話番号: 0557-54-3920
- (12)座席数: 室内52席(個室2部屋)、屋外16席
- (13)延床面積: 219.5㎡
- (14)敷地面積: 29,170㎡
- (15)構造: 鉄骨造・木造 地上1階建
- (16)公式ホームページ: <https://mikuni-izukogen.jp/>
- (17)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

## ■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・サンス」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・トールキョー」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。