Press Release

The New Otani MAKUHARI

2022 年 9 月

“世界のミクニ”×ニューオータニ 東京近郊の食材を使用した 新江戸洋食がさらに進化！

三國シェフとニューオータニのコラボが実現。 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！

オールデイダイニング「SATSUKI」
現代の名工 三國清三の新江戸洋食
https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/mikuni2022/

【報道関係のお問合せ先】ホテルニューオータニ幕張　広報担当　Tel.043-299-1815
松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp　加藤 a-kato@newotani.co.jp

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・ドゥ・ミクニ」のオーナーシェフでフレンチの巨匠、三國清三(みくにきよみ)シェフによるフェア『**現代の名工 三國清三の新江戸洋食**』を 2022 年 10 月 6 日（木)～11 月 6 日(日)まで開催いたします。

■“世界のミクニ”が洋食レストランを 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・ドゥ・ミクニ」をオープンして 37 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、2021 年「文藝春秋 創刊 100 周年 昭和・平成・令和を彩る」日本の顔ベストセレクション 14 人の一人に選ばれ、TOKYOTOKYO アンバサダー、東京オリンピック・パラリンピック協議大会組織委員会の顧問を勤め、地産地消の礎を築かれてきた三國清三シェフがホテルの洋食レストラン、オールデイダイニング『SATSUKI』を 1 カ月間プロデュースいたします。

■東京近郊の食材を使用した“新江戸洋食”がさらに進化して登場！

数々の食文化が華開いた江戸「東京」。この東京近郊の美味しい食材や調味料を盛り込み、ニューオータニが発信している食の新ジャンル『新江戸洋食』。

今回のフェアでは、三國シェフとニューオータニのコラボが実現します。前菜には、東京・あきる野市で作られているキッコーゴ醤油も使用した**“鴨肉と柿のサラダ仕立て”(写真・左上)**に、和出汁をベースに江戸甘味噌でコクをプラスした**“江戸甘味噌と栗のクリームポタージュ カプチーノ仕立て” (写真・右上)**。さらに、その質の高さから、幻の豚肉とも呼ばれる“東京 X”を使用した**“和牛と東京Xのミートクロケット” (写真・右下)**など、江戸前食材を使用したこだわりの新作メニューの数々をプリフィクススタイルでご用意いたします。毎週土曜日には、ランチ・ディナーともにビュッフェの一部に三國シェフコーナーが登場！八丈島ジャージーバターがアクセントの**“甘海老の江戸甘味噌バターラーメン（写真・左下）”**や**“和牛の焼きしゃぶ レモンとキッコーゴ醤油(ディナー限定)”**などをお好きなだけお召し上がりいただけます。

【報道関係のお問合せ先】ホテルニューオータニ幕張　広報担当　Tel.043-299-1815
松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp　加藤 a-kato@newotani.co.jp

■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、デミグラスソース仕立てにした江戸甘味噌でハンバーグを煮込んだ**“江戸甘味噌煮込みビーフハンバーグ”(写真・左)**と、ラム肉を使用した**“羊ハンバーグと洋梨のコンポート”(写真・右)**をお楽しみいただけます。

【報道関係のお問合せ先】ホテルニューオータニ幕張　広報担当　Tel.043-299-1815
松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp　加藤 a-kato@newotani.co.jp

■10 月 23 日(日)には三國シェフが来館！

三國シェフに会えるファン必見の 1 日。ランチ・ディナーともに、三國シェフが各テーブルを回り、直接ご挨拶をさせていただくほか、シェフとの記念撮影も承ります。ご予約はお早目に…。

■販売概要

ホテルニューオータニ幕張

オールデイダイニング「SATSUKI」『現代の名工 三國清三の新江戸洋食』

［期間］2022 年 10 月 6 日(木)～11 月 6 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 **￥7,150～(平日￥4,950～)**

ディナー 17：00～21:00 **￥8,800～(日・祝￥9,900～)** ※いずれもサービス料別

[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/mikuni2022/

[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・四ツ谷にオテル・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

【報道関係のお問合せ先】ホテルニューオータニ幕張　広報担当　Tel.043-299-1815
松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp　加藤 a-kato@newotani.co.jp