

三國 清三
フランス農事功労章
オフィシエ受章 記念企画

現代の名工 究極の晩餐会

熱田 貴×嶋宮 勤×三國 清三

2月21日(月)

お一人様 35,000円 (サービス料・消費税込)

フルコースディナー・お飲物付き

時間/18:30~20:30 受付/18:00~

要予約
70名様限定

※定員になり次第予約受付を終了させていただきます。
※誠に勝手ながら4名様から6名様掛のお席へ
ご案内させていただきます。予めご了承ください。
※ファウンテンズクラブ会員割引除外とさせていただきます。

現代の名工を受賞した3人の究極のコラボディナー。
マスターソムリエ熱田 貴の厳選ワインに、
和の魂を込めて嶋宮 勤が、
フレンチの技を三國 清三が、
「卓越技能」を集積させた究極の晩餐会。

French Restaurant MIKUNI SAPPORO

フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」

札幌ステラプレイス9階

札幌市中央区北5条西2丁目

【ご予約・お問い合わせ】

TEL.011-251-0392 (10:00~21:00)



熱田 貴

千葉県佐原市出身 ● [レストラン東京グリーンツینگ]

1938年千葉県に生まれる。(株)日之出汽船に勤務、客室乗務員として南米、北米を回りワインと運命的に出会う。64年ホテルニューオータニに勤務。「トゥール・ダルジャン東京」のシェフソムリエに就任。91年ワインレストラン「東京グリーンツینگ」開業。「フランス農事功労章」など海外の名誉ある賞を数々受賞。07年厚生労働省より「現代の名工」を授与される。昨年、黄綬褒章を皇居にて天皇陛下より拝調を受ける。社団法人日本ソムリエ協会 名誉顧問。



嶋宮 勤

小樽市出身 ● [すし 善]

1943年北海道小樽市に生まれる。15歳の時、東京銀座の寿司店に見習いとして入る。その後、東京と札幌で修行を重ね、71年「すし善」(現すすきの店)を開業。84年に円山に本店を移し、地元北海道はもとより全国の著名人や海外のVIPに愛される。08年日本の寿司業界でも数少ない「現代の名工」を授与される。現在、世界をまたにかけて活躍中である。



三國 清三

増毛町出身 ● [オテル・ドゥ・ミクニ]

1954年北海道増毛町に生まれる。15歳で料理人を志し、札幌グランドホテルにて修行を始める。その後、帝国ホテルを経て85年東京四谷に「オテル・ドゥ・ミクニ」を開業。ルレ・エ・シャトー協会世界5大陸トップ・シェフ6人に選ばれるなど受賞歴多数。00年九州・沖縄サミット福岡蔵相会合の総料理長を務める。07年「現代の名工」を授与される。現在、日本フランス料理技術組合代表として世界で活躍中。