

## 素材を、見極める！

父が漁師、母が農家の家に育ち、  
素材の「生まれ育ち」が気になる。  
素材を活かきることが料理のテーマ。

フランス料理にロマンを感じ、ホテルで修業中に、20歳でヨーロッパに渡った。最初の修業地「オテル・ドゥ・ヴィル」で、シェフ、フレディ・ジラルデのつぶやいた一言「スポンタネ」が気になった。辞書を紐解くと「ありのままに」という意味だ。その時、故郷・北海道の豊かな自然に育まれた海の幸山の幸、そして生産者の姿が頭に浮かんだ。レシピに素材をはめ込むのではなく、素材がメニューを決めるのだと。その後、「トロワグロ」「オーベルジュ・ドゥ・リール」「ロアジス」「アラン・シャペル」等の三ツ星レストランで修業を重ね、天才シェフたちから料理の真髄を学んだ。今、素材との対話に苦勞・精進してつくりあげているのが、三國の料理。お客様からの「美味しい、また来るよ」という一言で、この仕事を選んだことを誇りに思う。

世界20カ国から125名のインストラクターが常勤し、充実した施設やカリキュラムで外食産業界のハーバード大学とも言われるCIA (The Culinary Institute of America) の日本版を作り、教育者として、次世代の職人を育てたいと考えています。

## Master Your Ingredients!

My father was a fisherman, my mother a farmer.  
Always curious about the cultivation of ingredients.  
Bringing out the absolute best in every ingredient is the theme of my cuisine.

While working at a hotel at the age of twenty, I felt a kind of romance about French cuisine, so I went to Europe. My first role was at the Hôtel de Ville under Chef Frédy Girardet. Something he said really made me stop and think – “spontane”. I looked it up. It means “as it is”. You do not throw ingredients in to recipes; the ingredients determine the recipe. The images that came to mind were the bounties of mountain and ocean and the people who raise them in the vast landscape of my native Hokkaido. After that, I worked at three-star Michelin restaurants like Troisgros, Auberge de L’ill, Loasis, and Alain Chapel, learning the essence of cooking from genius chefs. What I create now, through a careful and diligent dialogue with the ingredients, is Mikuni cuisine. When patrons say “that was delicious, we’ll be back again”, I feel very proud that I chose this line of work.

I would like to one day create a Japanese CIA (Culinary Institute of America) – the so-called Harvard of the food service industry with its unsurpassed facilities, incredible curriculum, and 125 instructors from more than 20 countries – to educate and develop the next generation of chefs.



三國 清三

1954年8月10日生まれ  
「オテル・ドゥ・ヴィル」でシェフ

プロフィール

15歳で料理人となり、札幌グランドホテルで修業。1974年、フランスで駐在イス日本大使館料理長として「トロワグロ」など数々のミシュラン三ツ星レストランで修業。1985年、東京・四ツ谷に「オテル・ドゥ・ミクニ」を開店。

Kiyomi Mikuni

Born 10 August 1954  
The owner/chef of Hôtel de Mikuni

Profile

At age 15, began his cooking career at Sapporo Grand Hotel. Hebut as the chef of the Japanese Embassy in Switzerland at age 20. Continued to train at several international restaurants including Michelin three-starred Troisgros. In 1985, opened Hôtel de Mikuni in Yotsuya, Tokyo.



オーストラリア産仔羊の東京オーガニック金胡麻焼き / スペイン産ビターオレンジマーマレードとセミドライイチジク / ニンニクピクルス / 東京東村山産椎茸 / エスカルゴバター / ツルムラサキの花添え / 仔羊のジュとシェリーヴィネガー風味

Selle d'agneau rôtie au sésame d'or, accompagnée de marmelade d'orange, figue sèche, “Shiitake”, ail mariné, au beurre d'escargot et thym, sauce de son jus au xérès.



オテル・ドゥ・ミクニ

東京都新宿区若葉 1-18  
電話 03-3351-3810  
<http://www.oui-mikuni.co.jp>

Hôtel de Mikuni  
1-18 Wakaba Shinjuku-ku Tokyo  
Tel. +81-3-3351-3810