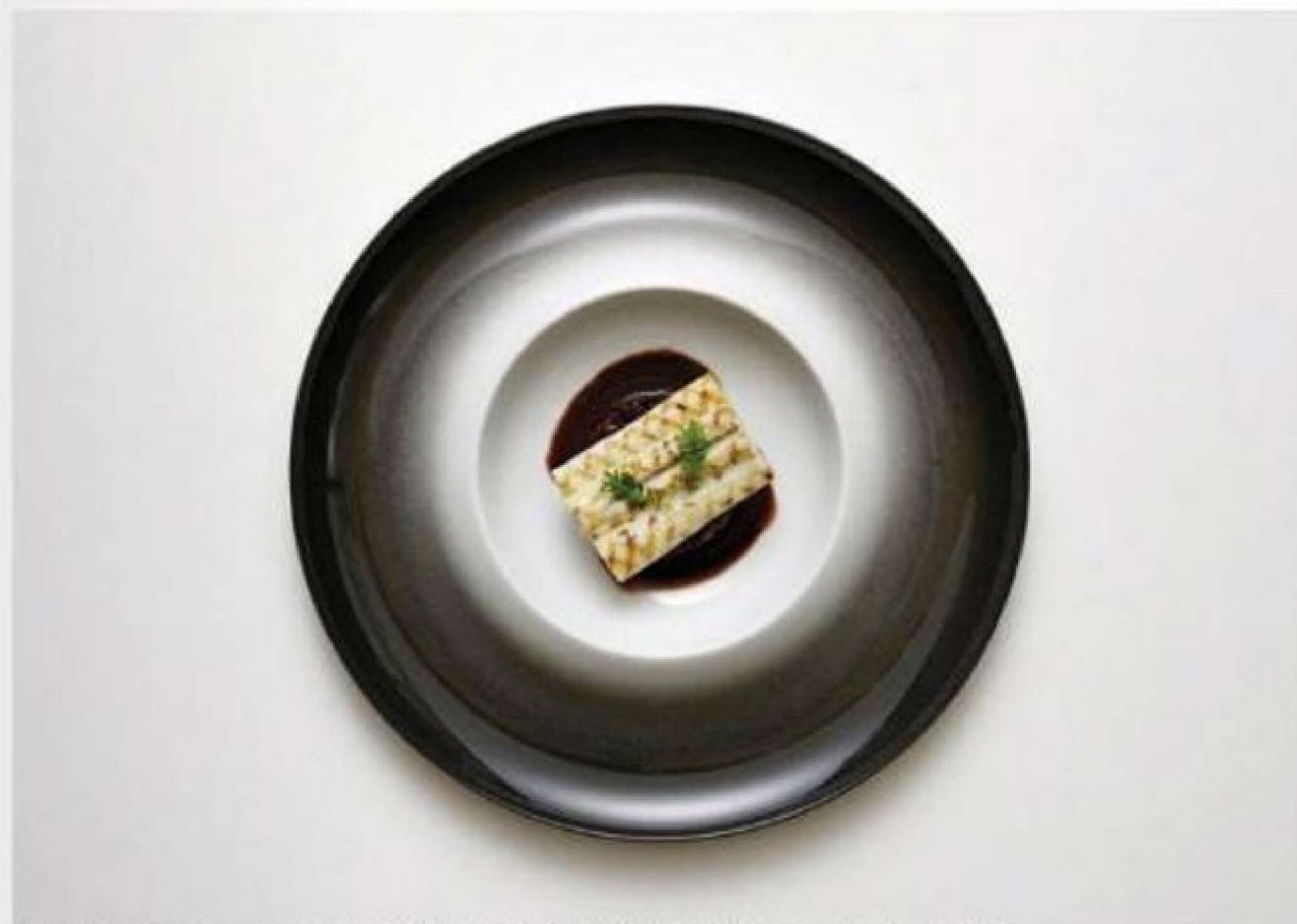





Relais & Châteaux Guide

Japan & South Korea



東京・レストラン オテル・ドゥ・ミクニ - 齋田さんが捕った江戸前あなごのグリエ、赤ワインと木の芽の蒸り
Grilled conger Edo eel caught by Saita-san with flavor of red wine and young leaves of Sansho -
Restaurant Hôtel de Mikuni in Tokyo



CATEGORY Restaurant 	
CITY Tokyo, Shinjuku	35.6829°N 139.7266°E
TYPE Modern dining room in a residential area of Tokyo	
ONE DISH The fresh mint sorbet and platinum leaf pavilion	
ONE DRINK One wine from one of the best wine cellars in Japan	

レストラン オテル・ドウ・ミクニ Restaurant Hôtel de Mikuni

フランスの街を思い出す、迎賓館近くの閑静な住宅街。ここに30年以上にわたり店を構えるフランス料理店「レストラン オテル・ドウ・ミクニ」。本国フランスで長年の経験を積んだオーナーシェフ三國清三氏の指揮のもと、キッチンで創り出されるのは、国内産の食材を生かした見事な品々。

東京のエリートが集う、「レストラン オテル・ドウ・ミクニ」のダイニング。また、「紳士的なフランス料理」がそのまま残る、優雅な過ぎし日に帰ってきたかのよう。バーとオープンキッチンを通して、ダイニングへ。活気に満ちたバーにところ狭しと並ぶのは、ここを訪れた有名人の写真。続いて通るキッチンには、ひたすら料理に動かしむシェフたち。銚子や真鍮の美しい額とフライパンを手に取るその姿に、自然が生み出した最高の素材を料理することへの誇りが感じられます。レストラン創業以来、三國シェフと共に歩んできた、総料理長の藤田氏と支配人の押切氏。彼らは、三國シェフからもらうインスピレーションに、ロイヤルティでもって応えてきました。

「アラカルトは1年に4回、コースメニューは毎月変わります」と押切氏。

これこそまさに、活気に満ちたこのレストランの欠かさない作業。伝



Situated in a lovely, quiet, and sophisticated neighborhood of Tokyo that would not be out of place in a sophisticated French city, and quite near the residence of the imperial family, Hôtel de Mikuni is an iconic restaurant that has been serving French cuisine in the nation's capital for just over thirty years. Under the guidance of Chef Kiyomi Mikuni, the kitchen creates deeply refined cuisine that benefits from his years in

France and access to Japanese ingredients.

The main dining room is home to Tokyo's elite, and dining there, lunch or dinner, is to be transported to the regal days when the purity of French cuisine was uncontested. To reach the room, guests bypass a lively bar filled with photos of celebrities who have dined here, and then walk by the open kitchen where cooks



統と進化を融合させながら、旬の素材を丁寧に選りすぐります。

スキルを身につけ、その才能を磨こうと、故郷北海道を離れた三國シェフ。そんなシェフが語るのは、日本独特の深く複雑な味わいを表す「旨味」について。旨味を引き出すコツを覚えたのは、フランスとスイスでの修行を経て、母国日本に戻った時からだそう。

両国で仕事を共にしたのは、世界に名を馳せるフランス料理のシェフたち。スイス出身のフレディ・ブルデやフランス出身のポール・エーベルラン、アラン・シャベル、ジャンとビエール・トロワグロ兄弟。その経験から導き出したのは、「料理に成り行き任せは無い」という結論。その上で、独自の料理スタイルの基盤を形成、数十年間にわたる努力と試行錯誤の末、そのスタイルを進化させました。そんな中、オート・キュイジーヌにインスピレーションを受けたシェフが一貫して守り続けてきたのは、フランスの伝統。

その伝統への想いと共に、斬新

work long hours, chiefly in silence, looking privileged to use the best of nature with beautiful cast iron pots and brass pots and pans. The executive chef, Fujita and Maître de Maison, Mr. Oshikiri, have been with Chef Mikuni since the inception of his restaurant, and their loyalty speaks to the inspiration provided by him.

"Our a la carte menu changes four times a year," explained Mr. Oshikiri, "and our set menu changes once a month."

It is in the efforts to renew and use seasonal ingredients thoughtfully that the staff at Mikuni feels a part of a lively, ever changing enterprise that at the same time shows respect for tradition.

Chef Mikuni was born in Hokkaido, but left in order to acquire skills and burnish his

talents. He speaks of focusing on *umami*—the untranslatable Japanese term for deep and complex flavor—and it is through his training in France and Switzerland that he acquired the ability to coax *umami* from food in his home country.

Training with the legendary French-Swiss chef Frédy Girardet as well as French chefs Paul Haeberlin, Alain Chapel, and Pierre and Jean Troisgros helped to engender a mentality in which nothing was left to chance in developing cuisine, and a platform within which he could develop his own style gradually over decades of hard work and concentration. He continues to maintain steadfastly the French traditions of *haute cuisine* which inspired him initially.

While his devotion to tradition at Mikuni is clear, more recently he also



さが鮮やかに感じられる「ミクニ」。最近ではチューリップ・ジュネーブ発日本行き、スイス航空ファーストクラス向けメニューを考案。さらに2015年、レストラン隣にカジュアルなカフェをオープン。カフェ開業の背景にあったのは、実に現実的な問題とレストランへの思い入れ。その問題とは、隣接するビルが売却されたため、レストランの静寂が失われてしまうかもしれない、という危機。そこで、その家屋を借り、カフェ開業に至りました。



本場に、惜しめない愛情が注ぎ込まれたレストラン。通常のランチまたはディナーは7品からなるコース。料理3品にチーズ一皿、そしてデザート3品。フランスへの敬意とオリジナリティに溢れる料理の隅々にまで感じられるのは、レストランへの愛。

三國シェフのよく知られている料理をご紹介します。「ハマグリとカニの旨味ゼリー寄せ」、「ネギとカニのクリームスープ」、「ローストダックとカルパドス」、「ビュレを添えたじゃがいものソテー」、「シリアル風のクネル」、「山菜のベニエ添え」など。それから、ウェイターがテーブルで黒トリュフをかけてくれる橋。冬から初春にかけ、時には雪に埋もれたまま収穫される山菜。「山菜とトリュフ」の組み合わせに見る通り、フランスでの経験と日本の良さを絶妙にマッチさせた三國シェフ。

フランスとの緊密な関係を築き、その腕を国際的に評価されるようになった初の日本人シェフの一人である三國氏。今日も、洗練を極めるその道を歩み続けています。

helped to write the menus for First Class passengers on Swiss Airlines traveling to Japan from Zurich and Geneva, and in 2015 opened an informal cafe next door to the restaurant. The cafe was a practical matter, and shows his passion for the restaurant itself. Concerned that the building next door would be sold and disrupt the serenity, he rented it and set up business.

The restaurant is indeed a labor of love. Typically, lunch or dinner is a seven-course meal that is served with three savories, a cheese course, and three small desserts. The love is shown in the precision of each dish, all of which have originality as well as homage to France.

The chef is known for a number of dishes, including a *gelée d' "Umami" aux palourdes et crabes, ciboules, soupe à la crème de crabe and canard rôti au calvados, garni de pommes sautées et purée, quenelle de céréales, beignet de "Sansai"*. Periodically, the duck is showered with black truffles shaved tableside. *Sansai* is the Japanese term for wild herbs

or baby vegetables foraged in winter or early spring, sometimes beneath snow, and are a prime example, with the truffles, of how Chef Mikuni's appreciation for Japan is combined with his experience in France.

Chef Mikuni was among the first chefs in Japan to cultivate a close relationship with France, and to be recognized internationally for his finesse. Nowadays he continues on that path of refinement.

一番の自慢はなんですか？

東京中心部にもかかわらず、豊かな自然と静寂に囲まれたこの環境。それと、生産者から直接新鮮な食材を購入していることです。

大切にしている伝統的な要素はありますか？

30年前の創業以来、使用している建物そのものです。それから、日本の在来種である京野菜や江戸野菜。

料理に取り入れている旬の食材を教えてください。

故郷北海道の良さを知ってもらいたい、というのが私の願いです。海の幸・山の幸、さまざまな食材の宝庫です。メニューには、子供の頃から好きだった食材を取り入れています。母は農家、父は漁師でした。毎日のメニューには、北海道白老町のあべ牛を使用しています。アイヌ民族から教えを受けた阿部氏による生産です。初春には、山菜を使用します。山菜を見ると、日本の人は「春が来た!」と感じるのです。

印象に残る料理を教えてください。北海道の貧しい家庭で育ちました。農業と漁業をやっていた両親が持ってくる魚介類や野菜を、いつも食べていました。おやつは焼いたウニでした! その後、独自の方法で、旨味を引き出すコツを覚えしました。在スイス日本大使館に勤めていた時には、仕事が休みの日、フランス料理の巨匠フレディ・ジラルデのレストランで働きました。色々と学ぶことが多く、楽しかったです。僕が欧州でガストロノミーを追求し始めたのは、ここからです。

What are you most proud of in this establishment?

That we are located in the center of Tokyo, but are surrounded by rich nature and a serene atmosphere. That we purchase fresh ingredients directly from producers.

What are some traditional elements you maintain?

The building itself since we opened here thirty years ago. Traditional Japanese vegetables such as Kyoto or Edo vegetables.

What are some seasonal products you use for meals?

I promote my original home—Hokkaido, where there is a wealth of ingredients (sea, mountain products). I use ingredients on the menu that I enjoyed as a child. My mother was a farmer and my father was a fisherman. I use “Abe Beef” from Shiraoi town in Hokkaido, on a daily basis. It is produced by Mr. Abe who was taught by the Ainu people. *Sansai* (wild plants) can be found in early Spring, that’s how Japanese people feel that spring has arrived!

Describe a memorable culinary experience.

I grew up in a poor family who lived by farming and fishing, I always ate seafood caught by my parents or vegetables produced by them. A snack for me is a baked sea urchin! Then I became skilled in creating *umami* in my own food. As an adult, I enjoyed the inspired French cuisine of my great master, Frédy Girardet when I worked at the Japanese Embassy in Switzerland. I went to his restaurant on my off-days and worked, it has been my starting point to practice gastronomy in Europe.



オーナーシェフ 三國清三
支配人 押切博明

Owner and Chef Kiyomi Mikuni
Maitre de Maison Hiroaki Oshikiri

T +81 (0)3 5551 3810
E mikuni@relaischateaux.com

www.oui-mikuni.co.jp

住所 〒160-0011 東京都新宿区若葉1-18
Address 1-18 Wakaba, Shinjuku-ku,
Tokyo 160-0011

Annual closing 30 Dec-3 Jan
Weekly closing Monday,
Sunday evening
Rates Set menus: JPY9,000-23,000
A la carte: JPY4,500-19,800 (t.8%)