

**隈研吾・三國清三がおくる地中海料理レストラン「ミクニ伊豆高原」が
2024年10月5日(土)に開業5周年を迎えます！
～伊豆産オリーブを使用した特典つき特別コースを提供～**

東急株式会社

「ミクニ伊豆高原」(以下、本レストラン)は、2024年10月5日(土)に開業5周年を迎えます。今までご利用いただいたお客さまへの感謝の気持ちを込めて、2024年10月1日(火)から11月30日(土)までの期間、5周年特別コースをご提供します。

本レストランは、「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し、「ミクニマルノウチ」でシェフを務めた佐々木章太氏が料理長を務めます。新鮮な魚介類や、伊豆の肥沃な土壌のもとで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ご提供しています。

また、本レストランは建築家・隈研吾氏が設計を手掛け、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お楽しみいただけます。



▲ミクニ伊豆高原 外観



▲ミクニ伊豆高原 内観

5周年特別コースは、2013年から当社と伊豆急ホールディングスが共同で取り組んでいる「伊豆オリーブみらいプロジェクト」で栽培したオリーブから搾油した伊豆産100%のエキストラバージン・オリーブオイルや、静岡の食材をふんだんに使用したメニューをご提供いたします。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是非お楽しみください。



▲5周年特別コース メニューイメージ

以 上

【別紙】

■5周年特別コースについて

・料金

13,310円(消費税込)

・メニュー(5プレートコース)

アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート&コーヒー

・特典

①乾杯ドリンク 静岡みかんのミモザ(ノンアルコールも対応)

②伊豆産オリーブオイルを配合したハンドクリーム



■ミクニ伊豆高原について

・所在地 : 〒413-0232 静岡県伊東市八幡野1172-2

・アクセス : 伊豆急線 伊豆高原駅から徒歩1分

・営業時間 : 平日ランチ 11:00~15:00(最終入店14:00)

平日ディナー16:30~20:00(最終入店18:00)

土日祝日 11:00~20:00(最終入店18:00)

※ディナーは全日、当日15:00までの予約制

・電話番号 : 0557-54-3920

・公式HP : <https://mikuni-izukogen.jp/>

■伊豆オリーブみらいプロジェクトについて

伊豆オリーブみらいプロジェクトは、東急と伊豆急ホールディングスが、オリーブを通じて、農業(1次産業)、製造業(2次産業)、小売業(3次産業)の事業を総合的かつ一体的に推進する、「6次産業化」による地域活性化を目的に2013年に開始した荒廃農地を持続的に活用する取り組みです。

急増するオリーブオイル需要を追い風に、伊豆の特産品としてオリーブを商品化し、観光客増加による地域活性化や、ミカンや茶栽培農家の減少により発生した耕作放棄地の再生を目指しています。

2019年10月には、本プロジェクトにJ-オイルミルズが参画し、3社にて伊豆産オリーブのブランド化や地域活性化、耕作放棄地再生等農業における課題の解消に取り組んでいます。

以 上