

隈研吾・三國清三がおくる 伊豆の自然を五感で楽しむレストラン 「ミクニ伊豆高原」2019年秋オープン！

東急グループ

東急グループは、2019年秋、静岡県伊東市の伊豆急行線伊豆高原駅前にレストラン「ミクニ伊豆高原」(以下、本レストラン)をオープンします。

地上1階建の本レストランは、国内外からの観光客だけでなく、近隣にお住まいの方々をターゲットとし、東急電鉄が施設を所有、東急ホテルズが運営を行います。東急グループ各社が事業を展開する伊豆エリアにおいて、本レストランのオープンを通じて、地域やグループ各社とのシナジー効果を発揮することで、さらなる賑わいを創出し、回遊性向上・地域活性化を目指します。

本レストランは、「オテル・ドウ・ミクニ」オーナーシェフ・三國清三氏がプロデュースするレストランとして開業します。提供される料理は地産地消にこだわり、新鮮な魚介類や厳選されたフレッシュなオリーブなど、伊豆ならではの旬の食材を最大限に活かした逸品の数々をカジュアルに楽しむことができます。また、広々としたオープンキッチンから提供される料理は、お客さまの好奇心をかき立て、ライブ感溢れる空間を演出します。

本レストランの設計は、建築家・隈研吾氏が担当します。伝統的な懸造り(かけづくり)の手法に倣い、既存の地形に極力手を加えないことで、青々とした海や山々といった伊豆高原の豊かな自然に溶け込んだ建築を実現します。象徴的な木組みの構造体は、外部から見上げた際に美しく、室内においてもシンプルで力強い空間を演出します。建物外周のガラス面からは、心地良い陽の光が差し込むとともに、雄大な太平洋や伊豆大島を一望することができます。

本レストランは、伊豆エリアを訪れる多くのお客さまに、上質な空間で心に残る特別な食事を提供するとともに、三國氏による「繊細な料理とお客さまをお迎えするおもてなしの心」と、隈氏による「自然と調和した建築」が融合し、この場所でしか得られない感動体験を創出します。

東急グループ各社は、伊豆エリアにおいて鉄道事業やホテル事業などを展開しています。2017年7月には、伊豆急行と東急電鉄が共同で、JR横浜駅と伊豆急下田駅を結ぶ観光列車「THE ROYAL EXPRESS」の運行を開始しました。そのほか、2019年4月からは東急電鉄が、JR東日本、ジェイアール東日本企画とともに、伊豆エリアの観光拠点間のシームレスな移動を実現する2次交通統合型サービス「観光型MaaS」の実証実験を開始、2020年6月には、東急電鉄と東急ホテルズが、三島駅南口において「富士山三島東急ホテル」を開業するなど、今後も伊豆エリアの活性化に取り組みます。

なお、営業時間やメニューに関する具体的な内容は、決まり次第お知らせします。

本レストランの詳細は別紙のとおりです。



▲外観イメージ



▲レストラン室内イメージ

以 上

【別紙】

■「ミクニ伊豆高原」概要

- (1)開業日: 2019年秋(予定)
- (2)所在地: 静岡県伊東市八幡野1172-2
- (3)アクセス: 伊豆急行線 伊豆高原駅から徒歩1分
- (4)所有者: 東京急行電鉄株式会社
- (5)運営: 株式会社東急ホテルズ
- (6)レストランプロデュース: オテル・ドゥ・ミクニ 三國清三氏
- (7)設計: 隈研吾建築都市設計事務所
- (8)施工: 株式会社桐山
- (9)延床面積: 219.5㎡
- (10)敷地面積: 29,170㎡
- (11)座席数: 約50席
- (12)構造: 鉄骨造・木造 地上1階建



■プロフィール

・設計 建築家 隈 研吾(くま けんご)氏

1954年生。東京大学建築学科大学院修了。

1990年隈研吾建築都市設計事務所設立。現在、東京大学教授。

1964年東京オリンピック時に見た丹下健三の代々木屋内競技場に衝撃を受け、幼少期より建築家を目指す。大学では、原広司、内田祥哉に師事し、大学院時代に、アフリカのサハラ砂漠を横断し、集落の調査を行い、集落の美と力にめざめる。

コロンビア大学客員研究員を経て、1990年、隈研吾建築都市設計事務所を設立。

これまで20か国を超す国々で建築を設計し、(日本建築学会賞、フィンランドより国際木の建築賞、イタリアより国際石の建築賞、他)、国内外で様々な賞を受けている。その土地の環境、文化に溶け込む建築を目指し、ヒューマンスケールのやさしく、やわらかなデザインを提案している。また、コンクリートや鉄に代わる新しい素材の探求を通じて、工業化社会の後の建築のあり方を追求している。



・レストランプロデュース オテル・ドゥ・ミクニオーナーシェフ 三國清三(みくに きよみ)氏

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。

1999年料理人の育成や子どもの味覚教育等に取り組む組織、日本フランス料理技術組合を発足。2011年フランスヴェルサイユ宮殿にて、フランス料理がユネスコ世界無形文化遺産へ登録されたことを祝したガラ・ディナー「世紀の晩餐会」が開催され、料理をサポートするグランシェフの日本代表として参加。

2013年フランスの食文化への功績が認められフランソワ・ラブレール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。現在、子どもの食育活動や、復興支援活動「子どもたちに笑顔を！」笑顔プロジェクトを継続している。



以 上

【参考】東急グループの伊豆での取り組みについて

■伊豆観光列車「THE ROYAL EXPRESS」

○運転開始年月：2017年7月（伊豆急行2100系「アルファリゾート21」改造車）

○運転エリア：JR横浜駅～伊豆急下田駅間などを中心に臨時列車として運転

○車両デザイン：8両編成（定員100名）

・「美しさ、煌めく旅。」をコンセプトに、デザインは水戸岡鋭治氏が手がけています。

・車両ごとにデザインが異なり、先端技術から生まれる素材や工法に、伝統的な素材や職人の技を組み合わせ、最高の素材と技術の粋が散りばめられた空間が広がります。

・5号車から8号車は落ち着いた雰囲気「プラチナクラス」、1・2号車はお子さまから大人までお楽しみいただける「ゴールドクラス」、展覧会や結婚式にも使用できる3号車の「マルチカー」、こだわりの料理を準備する4号車「キッチンカー」から構成されています。



■観光型 MaaS 実証実験

○概要：専用アプリ「Izuko」を使用した、国内外観光客が鉄道、バス、AI オンデマンド乗合交通、レンタサイクルなどの交通機関を、スマートフォンで検索・予約・決済し、目的地までシームレスに移動できる2次交通統合型サービス

○実証実験期間：

・Phase1：2019年4月1日～6月30日（「静岡デスティネーションキャンペーン」と同期間）

・Phase2：2019年9月1日～11月30日 計6カ月間

○展開エリア：東伊豆および中伊豆エリア

○事業者：東京急行電鉄株式会社、東日本旅客鉄道株式会社、株式会社ジェイアール東日本企画

○専用アプリ「Izuko」の各機能（日英2カ国語対応）

・【検索】対象の鉄道・路線バスの経路検索

・【予約】AIオンデマンド乗合交通・レンタサイクルとレンタカー（リンク連携）

・【決済】①デジタルフリーパス2種類（ともに有効期間2日間）

○「デジタルフリーパス・Izukoイースト」：3,700円

乗り放題：伊豆急線全線＋伊東市内および下田駅周辺路線バス

○「デジタルフリーパス・Izukoワイド」：4,300円

乗り放題：伊豆箱根鉄道駿豆線全線、修善寺駅および下田駅周辺路線バスなど

片道乗車区間（※）：東海バス（修善寺－河津）、伊豆急線（河津－伊豆急下田－伊東）

②観光施設入場券：小室山観光リフト、下田港内めぐり、下田海中水族館など5施設（予定）

・【その他】デジタルマップ（飲食施設や携帯充電箇所などを多言語案内）、画面提示で約30施設の割引

※何度でも途中下車が可能



■「富士山三島東急ホテル」

○アクセス：JR三島駅南口・伊豆箱根鉄道三島駅 徒歩1分

○施設構成：ホテル（客室（約200室）、レストラン、大浴場）、商業施設 他

○敷地面積：約3,400㎡

○施設構成：

①主な用途構成

・1～2階に商業施設、2階～14階にホテルを計画

・低層部には、駅と楽寿園を緑で結ぶ「雑壇上のテラス」を配置

・「水の仕掛け」や植栽などにより、水・緑・花を感じられる駅前空間を創出

②ホテル

・富士山をはじめ、眺望を大切にされた品格ある空間の創出

・上層階には温浴施設と地の食材を活かした料理を提供するレストランを計画

③商業

・地域特産品を提供する販売店や飲食店の導入

・三島市民をはじめ、誰もが地元のこだわりを感じられる場所の提供



▲外観イメージ