

報道関係各位

2018年3月30日

フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」

新料理長就任のお知らせ

JRタワーホテル日航札幌(北海道札幌市中央区北5条西2丁目 総支配人 中島 浩一)のフレンチレストラン「ミクニ サッポロ」では、2018年4月1日付けで新料理長に 二本柳 眞 が就任いたします。

フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」 新料理長 二本柳 眞(にほんやなぎ まこと)

【略歴】

1978年10月 北海道浦河町生まれ、39歳。札幌市内のホテルと「レストランモナリザ」丸の内店(東京都)を経て、2007年1月よりフレンチレストラン「ミクニ サッポロ」(2009年より副料理長)。その後、「レストラン ラ・トルテュ」(札幌市)の料理長、日本クルーズ客船株式会社「ぱしふいっくびいなす」のシェフを経て、2018年4月よりフレンチレストラン「ミクニ サッポロ」料理長に就任。

【ご挨拶 ～料理への想い～】

大自然に恵まれた北海道の大地で育った食材にこだわり、季節の移り変わりを感じながらその素材の持つ本来の味を引き出し、自然を意識した料理を作って参ります。当ホテルは本年開業15周年を迎える中、今後も地域の皆さまのお力添えをいただきながら、ホテルのメインダイニングレストランを運営して参ります。何卒ご愛顧とご支援を賜りますようお願い申し上げます。



■フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」について

JRタワーホテル日航札幌が運営するフレンチレストラン「ミクニ サッポロ」は、北海道増毛町出身でフランス料理界の第一人者である三國 清三(みくに きよみ)シェフとコラボレーションしたホテルのメインダイニングです。北海道の食材とフランス産を中心とした世界の食材を融合させた料理と厳選したワインをお楽しみください。

- ・住所: 札幌市中央区北5条西2丁目 札幌ステラプレイス 9階
- ・営業時間: ランチ 11:30～15:00(ラストオーダー14:00)
ディナー 17:30～22:00(ラストオーダー20:00)
- ・休業日: 毎週火曜日、月に1～2回臨時休業有り
- ・ご予約・お問い合わせ: TEL.011-251-0392(電話受付 10:00～20:00)



■JRタワーホテル日航札幌について

北の玄関口・JR札幌駅直結という抜群のアクセスに加え、北海道内で最高層・地上173mのJRタワーというロケーションで、美しい眺望に抱かれてやすらぎと感動のひとつを過ごせるのが大きな魅力。JR札幌駅南口の地下から湧出した天然温泉を使用した22階のスカイリゾーツスパ「プラウブラン」(ご利用は18歳以上)には、ジェットバスやサウナなどの多彩な温浴施設や、美容と健康を意識したメニューが揃うカフェ、ヘアサロン等を併設。フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」をはじめとした料飲施設では、北海道の新鮮な食材を使用した美食の数々をご堪能いただけます。

(2003年5月31日開業、客室数342室、料飲施設4店、バンケットルーム3会場)



■報道関係の方からのお問い合わせ先

JR北海道ホテルズ株式会社 マーケティング部 広報 大嶋弥生 TEL.011-251-6325 / FAX.011-218-6672
marketing@jrhotels.co.jp ※ご取材や写真のe-mail送付をご希望の際は、お気軽にお申し付けください。