

報道関係各位

2019年2月28日

フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」

北海道初登場の美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ 2019」に掲載

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）のメインダイニングであるフレンチレストラン「ミクニ サッポロ」は、世界23か国で刊行されている歴史ある美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ」の日本第3号目となる2019年版に、3トック（15.5/20点、“素晴らしいレストラン”の評価）として掲載されました。

「ゴ・エ・ミヨ」には、「新しい才能の発見」「土地の食文化と地元の食のプロフェッショナルたちの強いネットワーク」「国際展開力と国際的な食のプラットフォーム」という3つの特徴があります。日本第3号となるガイドの掲載エリアは東京・北海道・北陸・東海・関西。名店からこれからの飛躍を期待するお店まで、西洋料理・日本料理・中国料理・POPのカテゴリーで、529軒が紹介されています。

今回の受賞に際し、シェフの二本柳 眞は、「北海道初登場の『ゴ・エ・ミヨ』において、『3トック』として掲載いただき大変光栄です。今後も季節の移り変わりを感じながら素材の持つ本来の味を引き出し、北海道の自然を意識した料理を作って参ります。私の料理で多くの皆さまに幸せなひとときを過ごしていただきたいと思います」とコメントしています。フレンチレストラン「ミクニサッポロ」では、さらに多くの皆さまに、食を通じて北海道の魅力をお伝えして参ります。



「ゴ・エ・ミヨ2019」



出版記念 受賞式 & ガラ・パーティー



フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」

(シェフ二本柳とホテル総支配人中島浩一) (支配人矢田部、シェフ二本柳とスタッフ)

■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）シェフがプロデュースする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ソムリエが厳選したワインをお楽しみいただけます。

- ・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
- ・ご予約・お問い合わせ：011-251-0392（電話受付 10:00～20:00）
- ・休業日：毎週火曜日、月に1～2回休業有り



■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 / E mail marketing@jrhotels.co.jp