

2003年のキーワードは

「都心」「交流」「おもてなし」

3月6日、いよいよJR札幌駅の南口で各種商業施設がオープン。

新たな時代にふさわしい札幌のシンボルがまた一つ誕生します。

その駅南口でフランス料理のレストランを開業する

三國シェフをお迎えして、札幌の街の魅力やおもてなしの心

などを桂市長と語り合っていました。



生まれ変わる札幌駅南口で 新たな「ミクニワールド」を展開

明治十四年、北海道開拓使

直営の洋風ホテルとして歴史

の幕を開けた豊平館では、西

洋料理店も営まれ、札幌にお

ける洋食の礎を築きました。

国の重要文化財でありながら、

今なお結婚式場として現役で

活躍を続ける豊平館の厨房で、

二人の対談はスタートします。

市長 今日は、三國シェフお

手製のチップのムニエルがい
ただけるといふことで、楽し

みにして来ました。よければ、
私も調理のお手伝いを。

三國 ぜひ、一緒に。食材

はすべて北海道産のものを用

意しました。ソースは十勝の

赤ワインがベースで、ハスカ

ップも加えます。

和やかな雰囲気の中、三國

シェフのアドバイスに沿って、

チップに下味を付ける桂市長。

二人は一通りの調理を終える
と、二階の広間へ移動し、早



三國清二シェフのプロフィール

1954（昭和29）年、留萌管内増毛町生まれ。16歳で料理の世界に入り、札幌グランドホテル、東京の帝国ホテルで修行する。その後、渡欧し、スイスの日本大使館料理長に就任。帰国後は、東京・四谷に「オテル・ドゥ・ミクニ」を開店し、日本のフランス料理界の第一人者として、世界を舞台に活躍している。

速、出来たての三國流ムニエルを味わいます。
市長 ハスカップの味がいい

ですね。

三國 酸味がいいでしょう。

東京の店でも、北海道のもの

を使うと評判がいいんですよ。

市長 今も食材選びなどで北

海道を大切にしてくれている

三國さんですが、この春、札



「世界のミクニ」に調理のアドバイスを受ける桂市長



チップ（ヒメマス）のムニエル「ミクニ風」

