

大正八年七月二十日

晚餐

前清鮎雁牛鶉蔬氷

肝肉
酒冷
蒸衣

菜羹蒸揚焼製菓菓

フランス語メニュー

Menu

Melon au port
Consomme a la francillon
Supreme d' Ayu des Gourmet
Cromesquis de Foie-gras a l'Anglaise
Filet de Boeuf a la Perigourdine
Cailles glacess a la Parisienne
Salade de Saison
aubergines Sauce Vin blanc
Glace prophete
Dessert

Diner du 12 Juillet 1919



メニュー

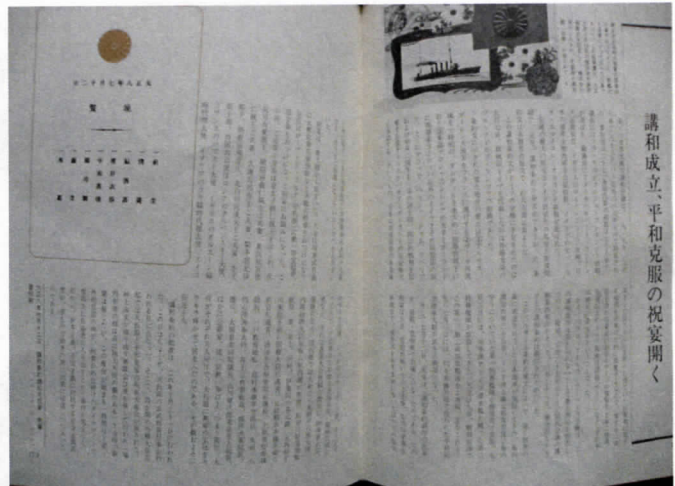
冷しメロン ポート酒かけ
コンソメ フラシオン作り
最上の鮎 グールメー作り

雁肝のクロメスキー イギリス風
牛のフィレ肉 ベリグー風
鶉の冷製 バリー娘作り
サラダ季節風
茄子 白葡萄酒のソース
アイスクリーム 予言者作り
デザート

1919年7月12日 晚餐

参考文献
天皇家の饗宴
秋山徳蔵メニューコレクション
宮中晩餐会

発行 日本報道記者会
発行 秋山徳蔵偲ぶ会
発行 河出書房新社



第一次世界大戦の平和条約調印 大正八年(一九一九)七月一二日豊明殿 晚餐



あっぱれ野菜！SUTUDY & CAFE様

Menu de D'ejeuner

Samedi 26 Juillet 2014

Meron au port

足立区産冷し銀まぐわ瓜の ポート酒風味

cr'eme glac'es au soya parfume'e de NAITO cayenne

三河島枝豆の冷製スープ内藤とうがらしの香り

Roti de Boeuf 'a la Nicoise

秋川牛肉の焙り焼きニース風 雑司ヶ谷茄子と共に

Cromesquis de EDO l'egumes 'a la Anglaise

江戸東京野菜のクロメスキー イギリス風

Aubergines 'a la Grecque

寺島茄子のギリシャ風

Conserve de concombere

馬込半白胡瓜のピクルス

Salade de saison

季節のサラダ

トマトカップ詰サラダ(東京うど・馬込半白胡瓜ヨーグルトソース)

Dessert du Jour

本日のデザート

(伝統小松菜と内藤とうがらしのスコーン)

(伝統小松菜とかぼちゃのガトー)

(一財)国民公園協会 新宿御苑

Executive cuisine du chef Hideo-Itou

