



De'jeuner
Samedi 25 Fevrier 2017

Hors-d'Oeuvre Varier

Bisque de 'crevettes

Roti de beuf sauce japonaise

L'egume choud

Salade de saison

Riz vapeur

Pickles

Dessert du jour

(一財)国民公園協会 新宿御苑
Exective cuisine du chef Hideo-Ito

献立
午餐平成29年2月25日(土)

オードブル取り合わせ
(自家製スモークサーモン・自家製鴨のスモーク・小海老のマリネ)
(のらぼう菜/伝統大蔵大根/早稲田みょうがたけ)

海老のポタージュスープ
(拌島ネギ / 滝野川人参/内藤とうがらし)

牛肉の焙り焼き柚子胡椒添え
(内藤とうがらし)

土垂里芋のフリット
(土垂里芋)

季節のサラダ丸花壇仕立て
(東京うど/内藤かぼちゃ)

ごはん梅花仕立て
(谷中生姜)(早稲田みょうがたけ)
ピクルス
(伝統大蔵大根3種)

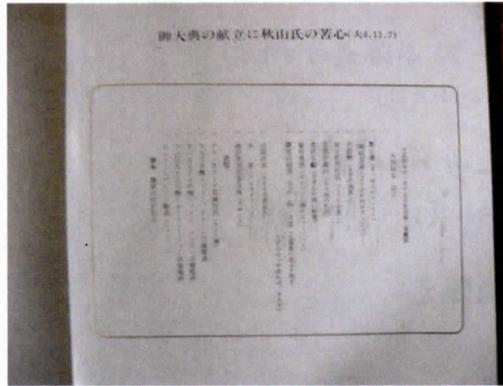
滝野川ゴボウのガトーショコラ
御苑ゆかりの蕁添え
(滝野川ゴボウ)(内藤とうがらし)

(一財)国民公園協会 新宿御苑
Exective cuisine du chef Hideo-Ito



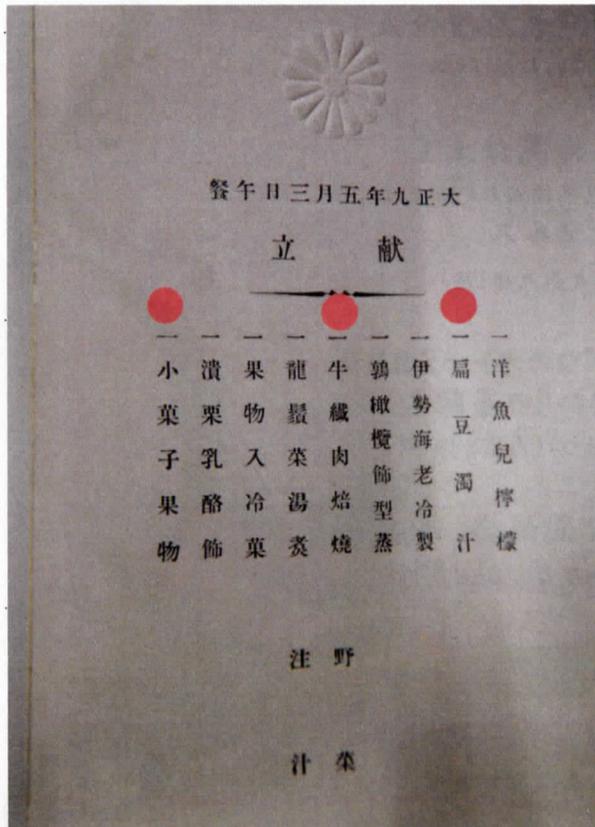
参考献立

大正四年十一月十七日於 京都二条離宮
大饗宴献立 現代 秋山徳三メニュー



- ・すっぽんのコンソメ
- ザリガニのポタージュ
- ・マスの酒蒸し
- ・鶏の袋蒸し
- ヒレ肉の焼肉
- ・鶏の冷たい料理
- ・オレンジと酒のシャーベット
- ・七面鳥の焙り焼き
- ・鶏の付け合わせ
- サラダ(きゅうり・レタス・トマト)
- セロリの煮込み
- ・アイスクリーム
- デザート

大正九年五月三日 午餐 献立



洋魚 兒檸檬汁
扁豆 濁汁
伊勢海老 冷製
鰻 櫛飾 型蒸
牛 織肉 焙焼
龍鬚菜 湯煮
果物 入冷菜
漬栗 乳酪 飾
小菓 子果物

注 野

汁 菜

江戸野菜参考文献

大竹道茂先生著



江戸東京野菜読本

今回使用した江戸東京野菜及び生産者

- | | |
|-----------|----------|
| 伝統大蔵大根 | 三鷹 富沢さん |
| 滝野川ごぼう | 三鷹 富沢さん |
| 滝野川人参 | 三鷹 富沢さん |
| 内藤とうがらし | 小平 岸野様 |
| 拜島ねぎ | 西東京 矢ヶ崎様 |
| 奥多摩山葵 | 奥多摩 千島様 |
| 伝統小松菜 | 練馬 井ノ口様 |
| 早稲田ミョウガタケ | 練馬 井ノ口様 |
| 東京うど | 立川 須崎様 |
| 谷中生姜 | 国分寺 小坂様 |
| 土ダレ | 三鷹 富沢さん |
| 内藤かぼちゃ | 小平 岸野様 |

料理参考文献

- 福羽逸人 大饗典報告書
 天皇の料理番 杉森久英 読売新聞社出版
 天皇家の饗宴 発行 日本報道記者会
 秋山徳蔵特選集 2巻 みき書房
 秋山徳蔵メニューコレクション 発行 秋山徳蔵偲ぶ会
 宮中晩餐会 発行 河出書房新社
 太陽 発行(株)平凡社
 太陽 天皇の料理番 平凡社出版
 主婦の友 昭和10年11月号 発行 主婦の友
 婦人倶楽部 昭和10年12月号

料理参考文献秋山 徳三著

- ・新フランス料理全書・味
- ・舌
- ・味の散歩・西洋料理通
- ・料理のコツ
- ・料理ひとすじ

