

A-2
竹道茂

De'jeuner
Samedi 13 Fevrier 2016
Hors-d'Oeuvre

Bisque de 'ecxevisse

Roti de beuf creme de potiron

L'egume choud

Salade de saison

Dessert du Jour

Riz vapeur

Pickles

L'egume

tea

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

献立
午餐平成28年1月13日(土)

オードブル取り合わせ
(ウチダザリガニ・自家製スモークサーモン・自家製鴨のスモーク)
(滝野川人参/伝統大蔵大根)

ザリガニのビスクスープ
(拝島ネギ / 滝野川人参/内藤とうがらし)

牛肉のローストと内藤かぼちのデエツ奥多摩山葵添え
(内藤かぼち/奥多摩わさび/伝統小松菜)

温野菜
(土曜/伝統小松菜)

季節のサラダ
(うど・早稲田みょうがたけ)

本日のデザート
(内藤かぼち)

変わりごはん
(谷中生姜)

香の物
(伝統大蔵大根2種)

炒めもの
(滝野川ゴボウ/滝野川人参/伝統大蔵大根)

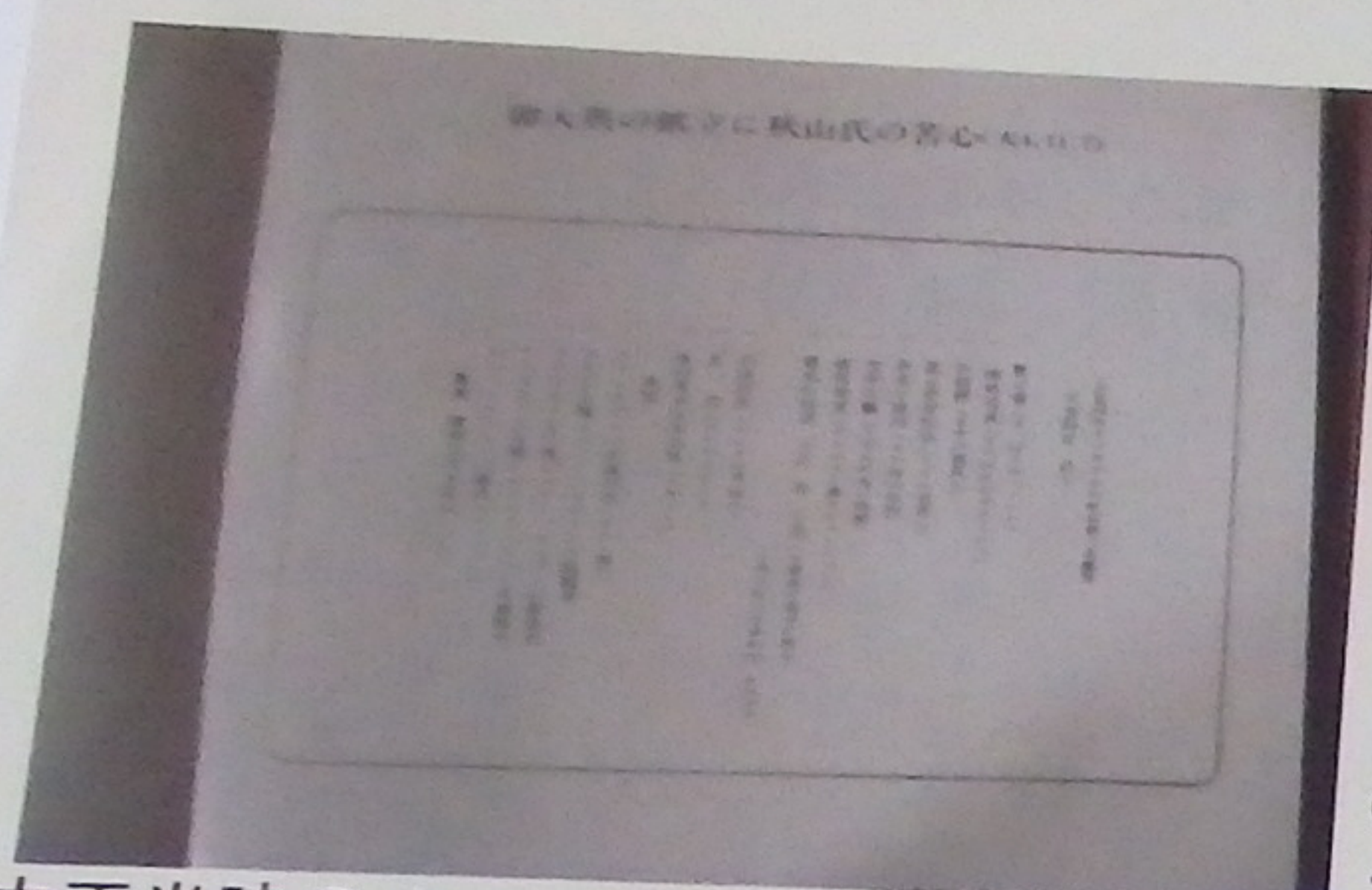
内藤とうがらし軸のほうじ茶
(内藤とうがらし茎)

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

国民公園協会新宿御苑

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

大正当時のメニュー 日本語メニュー

大正八年七月二十日晩餐

献立

前清 鮎雁 牛鶏 蔬氷

肝 肉
酒 冷
衣 蒸

菜羹 蒸揚 焼製 菜菓

第一次世界大戦の平和克復祝宴 晩餐
大正8年2月3日

- ・オードブル メロン ポート
- ・コンソメ
- ・鮎のグールーメ作り
- ・牛ヒレ肉のペリゲー風
- ・鶏の冷静バリー娘作り
- サラダ季節風
- ・茄子 白葡萄酒のソース
- ・アイスクリーム
- デザート

ローマ法皇使節と午餐

大正5年2月3日 #####

- 前菜
- ・レータンスのクルスタード ビクトリア風
- ・鱒のナンチュア風
- ・やましぎの串刺し フランス風
- ・牛のミニュオン肉リッシュ風
- 若い七面鳥 鶏 フランケ作り
- サラダ日本風
- ・アスパラガスムースリーヌソース
- ・アイスクリーム
- デザート

De'juner
du 3 fevrier 1916
Hors d'oeuvre
ox-tail 'a l'anglaise
croustade laitance
Truite saumon'ee 'a la nantua
Brochettes de b'ecasses 'a la francais
Miguons de bueuf 'a la Riche
Dindouneaux hanqu'es de cailles
salade Japonaise
Asperges Sauce Mousseline
Glace Ambassadeux
Desserts

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
滝野川ごぼう
滝野川人参

三鷹 富沢さん
三鷹 富沢さん
三鷹 富沢さん

内藤とうがらし
拝島ねぎ

小平 岸野様
西東京 矢ヶ崎様

奥多摩山葵
伝統小松菜
早稲田ミョウガタケ
うど

奥多摩 千島様
練馬 井ノ口様
練馬 井ノ口様
立川 須崎様

谷中生姜

国分寺 小坂様

土ダレ
内藤かぼちゃ

三鷹 富沢さん
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

天皇家の饗宴

秋山徳蔵特選集 2巻

秋山徳蔵メニューコレクション

宮中晩餐会

太陽

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

読売新聞社出版

発行 日本報道記者会

みき書房

発行 秋山徳蔵偲ぶ会

発行 河出書房新社

発行(株)平凡社

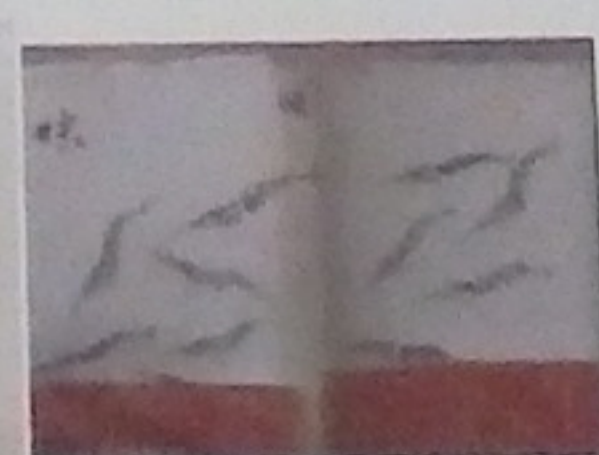
料理参考文献秋山 徳三著

・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