

Menu

Dejeuner du Samedi 27 juin 2015

Herb de Tea

Hors-d'Oeuvre Varie's

Cre'me glac'es de potiron NAITOU

Roti de chevreuil sauce a' l'japonais

L'egume choud
(Aubergine et pois manget-tout)

Salade de saison

Dessert du Jour

Sorbet au herbe

Riz vapeur

Pickles

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

献立

午餐平成27年6月27日(土)

ハーブティー

オードブル取り合わせ

(東京長かぶ / 馬込三寸人参/内藤とうがらし)

内藤かぼちやの冷製スープ

(内藤かぼちや / 馬込三寸人参/内藤とうがらし)

鹿腿肉のロースト 和風ソース奥多摩山葵風味

(奥多摩山葵)

温野菜

(寺島茄子/三河島枝豆)

季節のサラダ丸花壇仕立て

(高井戸半白胡瓜)

滝野川ごぼうケーキ・内藤かぼちやスコーン・伝統小松菜スコーン

(滝野川ごぼう / 内藤かぼちや/伝統小松菜)

ハーブのシャーベット早稲田ミヨウガタケの香り

(早稲田ミヨウガタケ)

谷中生薑ごはん

(谷中生薑)

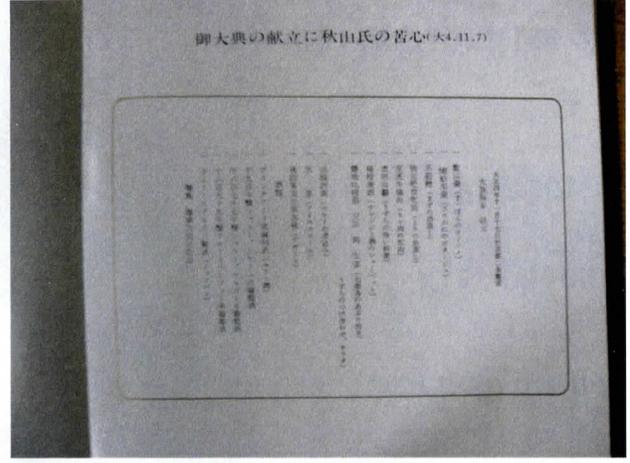
香の物

(亀戸大根 / 早稲田ミヨウガタケ/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

参考文献

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



大正当時のメニュー 日本語メニュー

大正七年十二月二日晩餐
献立
前清鮎雁牛鶏蔬氷
前清鮎雁牛鶏肉肝
酒衣蒸冷
菜羹蒸揚焼製菓菓

大正九年五月三日午餐
献立
洋扁伊鵜牛龍果小
魚豆勢・織鬚物菓
見海飾肉菜入子菓
濁冷型焙湯冷菓
汁製冷蒸焼・菓物
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14種類及び生産者

- | | |
|-----------|----------|
| 東京長かぶ | 小平 岸野様 |
| 馬込三寸人参 | 小平 宮寺様 |
| 内藤かぼちゃ | 西東京矢ヶ崎様 |
| 内藤とうがらし | ” |
| 拝島ねぎ | 西東京 矢ヶ崎様 |
| 奥多摩山葵 | 奥多摩 千島様 |
| 寺島茄子 | 三鷹 富澤様 |
| 三河島枝豆 | 西東京矢ヶ崎様 |
| 馬込半白胡瓜 | 国分寺 小坂様 |
| 滝野川ごぼう | 小平 岸野様 |
| 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 |
| 谷中生姜 | 国分寺 小坂様 |
| 亀戸大根 | 西東京 矢ヶ崎様 |
| 高井戸半白胡瓜 | 西東京矢ヶ崎様 |

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
-