

# 『現代 秋山徳三メニュー』

大正四年十一月十七日於 京都二条離宮 大饗宴献立

大正四年十一月十七日於京都二条離宮

## 大饗賜宴 献立

一 鮫清羹 (すっぽんのコンソメ)

一 蛸姑濁羹 (さりがにのポタージュ)

一 蒸茹鱒 (ますの酒蒸し)

一 被包肥育牝鶏 (とりの袋蒸し)

一 烹炙牛織肉 (ヒレ肉の焼肉)

一 炙熟冷鷄 (うずらの冷い料理)

一 椋柑凍酒 (オレンジと酒のシャーベット)

一 燐焼吐鵝 交品 鴨 生菜 (七面鳥のあぶり焼き、

うずらのつけ合わせ、サラダ)

一 湯淪清羹 (セロリの煮込み)

一 氷 菓 (アイスクリーム)

一 後段果実生菜各種 (デザート)

## 酒類

一 アモンチアード塞爾利酒 (セリー酒)

一 千九百年醸シャトー、イケーム白葡萄酒

一 千八百七十七年醸シャトー、マルゴー赤葡萄酒

一 千八百九十九年醸クロードヴージョー赤葡萄酒

一 ボムリールエグルノ三鞭酒 (シャンパン)

麵麩 珈琲及焼酒致品



■『大饗紀事』

大正四年福羽大膳頭 報告書 【大饗二日賜宴献立】

大膳頭子爵 福羽逸人 表紙

当時の主要食材産地 1

大饗紀事

大正四年十二月二十六日

大禮使參與官大膳頭子爵 福羽逸人

国立公文書館  
分類  
3 B  
6-2  
656

献立		主材料		産地	
鱈青羹	蟹	福岡縣山門郡柳川			
刺姑濁羹	刺姑	北海道膽振國支笏湖			
蒸茹鱒	紅鱒	千島樺根島			
	鯛	播州明石			
	牛酪	長野縣北佐久郡志賀村			
	肥青	東北帝國大學農科大學農學部農學部			
	北鷄	宮城縣遠田郡涌谷			
	洋菌	東京新宿御苑			
	菜豆	同			
	牛織	近江八幡地方 (但馬牛)			
	肉	信州東筑摩郡和田村			
	菜	信州東筑摩郡和田村			
	花椰	信州東筑摩郡和田村			
	煮炙牛織肉	同			
	被包肥育北鷄	宮城縣遠田郡涌谷			
	煮熟冷鷄	千葉縣上總地方			
	椪柑凍酒	荳考南投廳武東堡			
	燻燒吐綬鷄	宮城縣遠田郡涌谷			
	交品	五理胤正			
	鷄	朝鮮黃海道黃州地方			
	生菜鷄	京都府立農事試驗場桃山分場			
	蕃茄	京都府立農事試驗場桃山分場			
	萵苣	東京新宿御苑			
	長胡	同			
	湯滄塘蒿	長野縣東筑摩郡和田村			
	永菓	京都府葛野郡太秦村			
	牛乳	京都府葛野郡太秦村			
	乳脂	下總御料牧場			