
MENU



第一ホテル東京

江戸東京野菜を使った 第一ホテル東京 洋食コース料理

前菜盛り合わせ

炙り鱈のカルパッチョ 奥多摩わさび

馬込三寸人参のムース

鴨の和風ロースト 砂村一本ネギ

鶏と野菜のポトフ 野菜のおでん風
(金町小かぶ、千住葱、下山千歳白菜)

白身魚と海老のポアレ つる菜

塩昆布と大葉のブルブランソース

牛フィレ肉ステーキ 和風ソース ^{わさび}山葵漬け
滝野川ごぼうのコンフィ 練馬大根の煮びたし

おいねのつる芋のロースト

デザートの盛り合わせ

滝野川ごぼうのアイス 内藤かぼちゃのムース
金町小かぶのコンポート

パン

コーヒー または 紅茶

本日の江戸東京野菜

奥多摩わさび

多摩川の清流と冷涼な気候に恵まれた奥多摩では、既に文化文政の頃には盛んにワサビ栽培が行なわれていた。

馬込三寸人参

大田区西馬込の篤農家、河原清吉氏らによって品種改良により生まれた10cmほどの人参です。砂村三寸(西洋ニンジン系)×川崎三寸(西洋ニンジン系)の掛け合わせから生まれました。大正の初期頃からは、砂村三寸や川崎三寸の人参を栽培していました、その経験から、両者の良いところを受け継いだ交配種を作り上げたのです。

砂村一本ネギ

ネギは天正年間(1573~1592)に摂津(大阪)から砂村(江東区北砂・南砂)や品川などに持ち込まれました。当時の砂村は摂津より寒いためか、定植しても葉が枯れてしまうことがありました。摂津ではネギの葉を食べる習慣がありましたが、葉は枯れてしまっているため、もったいないと土の中にある軸の白い部分を食べたら非常においしかった。以後、三寸ほどのネギの白い部分を食べる様になった逸話が残されています。

金町小かぶ

栽培の歴史には二つの説があり、一つは明治末、東金町の長谷碌之助が下千葉中生という品種を四月に早どりできるように改良し、高級料亭に出荷していました。その品種から金町で種を取ったものといえます。二つ目は、農商務省の三田育種場(現在の港区三田)で栽培していたフランス産のかぶの種を明治10年頃に譲り受けて栽培・採種しているうちに地元の蕪と自然交配してできたというものです。

千住葱

千住ネギは、江戸時代、砂村から、千住に伝わってきた根深ネギ。千住はねぎ産地であったことから、集積地になり千住ネギの産地が他に移った後でも、千住に入荷したネギ(「千寿ネギ」はF1の別品種)を千住ネギと呼ぶ傾向にあります。

下山千歳白菜【しもやまちとせはくさい】

世田谷区北烏山の下山義雄(故人)氏が育成したのが下山千歳白菜(しもやまちとせはくさい)。昭和20年代、白菜産地がウイルス病で壊滅的な被害を受けていたなかで、病気に負けず残った白菜であり、注目を浴びました。

練馬大根

尾張大根と練馬の地大根との交配から選抜・改良されたもので、享保年間(1716~1736)には練馬大根の名が定着していきました。大根の加工品として古くからあったのが、タクアンです。五代将軍・徳川綱吉が江戸病(えどわずらい:ビタミン類の不足による脚気や鳥目)を患い、治療のために食したので栽培を命じたと言われる話が残っています。

滝野川ごぼう

この品種は江戸時代元禄記(1688~1704)に滝野川村(現在の北区滝野川)で鈴木源吾により改良、採種され、地名を取って滝野川ゴボウと名づけられました。

おいねのつる芋

江戸時代、わが国に伝わったとされる古いジャガイモです。檜原村に伝わる伝統のじゃがいも、「おいねのつる芋」というのは、古くから山梨県都留地区との交流があった檜原村の数馬地区へ山梨から種芋を持って嫁入りをしたお伊ネさんが数馬山荘(現在休業中)の何代か前の『おいね』さんで、その人が作り始めたとの辺りでは言われています。「つる」は「蔓」ではなく、山梨県の「都留」の地名から来ています。

内藤(ないとう)かぼちゃ

内藤家の下屋敷(現新宿)で生産された内藤かぼちゃは宿場の名物になり、周辺農家に発展し、角筈村、柏木村で地域野菜として定着していった。