

森鷗外旧邸で春のご会食

“現代の名工”へようこそ。

鷗外荘のホスピタリティー ～文化・伝統・おもてなし～



平成28年度 厚生労働省
卓越した技能者 第16部門受賞
日本料理調理人
大河原 実



厚生労働大臣からの表彰状と楯

略歴/水月ホテル鷗外荘 総料理長。
平成26年度 東京都優秀技能者(東京マイスター)
として、都知事賞を受賞しています。

卓越した技能者 通称「現代の名工」とは
卓越した技能を持ち、その道で第一人者と目されて
いる技能者を厚生労働省が表彰するものです。



江戸東京野菜

3月1日より
※2名様より承ります。

受賞を記念して、旬の江戸東京野菜を味わう
新メニューをご用意いたしました。ぜひご賞味ください。



“現代の名工”
ランチタイム限定コース 4,000円(税・サービス料別)



“現代の名工”懐石 15,000円(税・サービス料別)

※お写真の内容は参考メニューです。ご来店時の旬の江戸東京野菜を取り入れた献立をお楽しみください。

江戸東京野菜とは		江戸から昭和に東京近郊で栽培されていた伝統野菜で、現在45品種が都内15地域で栽培されています。伝統的な製法を守り続けている江戸東京野菜は、古くからの野菜本来の味をお楽しみいただけます。	
春	馬込半白キュウリ(馬込半白節成キュウリ) タケノコ(孟宗竹) 川口エンドウ	夏	志村みの早生ダイコン 寺島ナス(蔓細千成ナス) 雑司ヶ谷ナス(改良中生山ナス)
夏	本田ウリ 小金井マクワ 東京大城ウリ 早稲田ミョウガ 鳴子ウリ・府中御用ウリ 内藤カボチャ・角巻カボチャ・淀橋カボチャ	秋	三河島エダマメ 谷中ショウガ 八王子ショウガ
周年	東京ウド 奥多摩ワサビ 足立のつまもの(穂ジソ、ツル菜、木の芽、鮎タゲ、あさつき、メカブ、紫芽)	冬	練馬ダイコン 伝統大蔵ダイコン 高倉ダイコン 東光寺ダイコン 砂村三寸ニンジン 馬込三寸ニンジン(馬込大太三寸ニンジン) 品川カブ・滝野川カブ(東京長カブ) 青葙三河島菜 滝野川ゴボウ 渡辺早生ゴボウ 内藤トウガラシ 滝野川大長ニンジン

※収穫時期は目安です。天候等で変わることがあります。

江戸東京・伝統野菜研究会代表
大竹道茂

今皆さんが召し上がっている野菜の多くは交配種と云われるもので種屋さんが作り出した野菜ですが、江戸東京野菜は、種の採れる固定種と云われる野菜で、古いものでは江戸の時代から種を通して命が今日まで伝わってきた野菜で、一つひとつに物語がある、東京野菜のレガシーです。野菜本来の味がして、江戸からの食文化を今に伝える野菜を味わってください。

●江戸野菜についてブログを書いています。
大竹道茂の江戸東京野菜ネット http://fv1.jp/chomei_blog/?author=5

私もおすすめします。

明治の浪漫主義文学の傑作『舞姫』は、森鷗外旧邸にて執筆されました。

水月ホテル鷗外荘は、敷地内に明治の文豪・森鷗外の旧居を保存しております。名作『舞姫』を執筆した日本間を「舞姫の間」と名付け、現在はお食事処、宴会場、コンサート会場として、皆様にご利用いただいております。庭に残る樹齢300年の榎の木や、200年以上の黒金もちの木、2002年に復元した玄関などが当時の面影を今に伝え、まるで鷗外がその場に佇んでいるかのような明治の雰囲気漂います。



蔵の間
(ミュージアムホール)
軸組構法で建てられた土蔵造りのお部屋です。
◎室料◎
2時間 18,000円(税別)



舞姫の間
鷗外はここで処女作『舞姫』を執筆しました。
◎室料、2時間 36,000円(税別)

文豪 森鷗外ゆかりの宿
水月ホテル鷗外荘