



# 「江戸」の味、現代の名工が懐石に

## 水月ホテル鷗外荘

れた固定種の野菜です。練馬ダイコンや寺島ナス、早稲田ミョウガなど、45品種が都内で栽培されています。

【P4】江戸東京野菜復活の軌跡



▲試食会で紹介されたメニュー(価格1万5000円)。しんとり菜や滝野川ゴボウ、大蔵ダイコンなど8種類の「江戸東京野菜」が使われている



▲鷗外が「舞姫」を執筆した「舞姫の間」



「現代の名工」に表彰された  
大河原総料理長



▲季節に合わせて、旬の「江戸東京野菜」を総料理長が吟味し、メニューを作る

明治時代の文豪、森鷗外の旧居に店を構える水月ホテル鷗外荘。3月から、「江戸東京野菜」を使った懐石料理「現代の名工懐石」を提供しています。昨年、「現代の名工」として厚生労働省から表彰された大河原実総料理長が腕を振ります。1年間の期間限定で、滋味あふれる野菜を気品に満ちた懐石として楽しむことができます。

品数が充実している1万5000円のコースと昼限定で手軽に楽しめる4000円のコース(ともに税・サービス料別、要予約)2種類があり、ホテル内のレストランや個室、宴会場などさまざまな施設で提供しています。鷗外が「舞姫」を執筆したとされる「舞姫の間」でも注文が可能で、6月末までは毎週月、水曜日のランチタイムに限り、室料無料で「現代の名工懐石」が堪能できます。

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和にかけて東京近郊で栽培さ

### 水月ホテル鷗外荘



所在地：〒110-0008 東京都台東区池之端3-3-21

電話：0120-266-266、03-3822-4611

URL：http://ohgai.co.jp



写真はすべて水月ホテル鷗外荘提供