



2023年1月6日

ホテルオークラ京都



徳川家康にちなむ献立 **大御所御膳**

1月17日(火)～2月22日(水)平日のご昼食限定で登場

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区(株)京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、2023年1月17日(火)～2月22日(水)の平日限定で、徳川家康にちなんだ1日10食限定の昼御膳『大御所御膳』を「京料理 入舟」にて提供いたします。

『大御所御膳』は2022年12月2日(金)に実施した日帰り旅行企画「季節の旅 天下人・徳川家康と京都」のご昼食メニューとして、入舟料理長 臼井大輔が考案。その時の好評を受け、期間限定での一般販売を決定いたしました。「八丁味噌」・静岡県の「有東木(うとうぎ)わさび」など、徳川家康ゆかりの食材を使った料理や、「徳川四天王」と呼ばれた武将、井伊直政・本多忠勝・酒井忠次・榊原康政をイメージした料理などから構成されています。

世界遺産・二条城など京都で徳川家ゆかりの地を巡る旅のご昼食にぴったりな御膳を、2023年話題の徳川家康に思いを馳せながらお楽しみいただきたいと考えております。

◆大御所御膳 献立(抜粋) *食材の入荷状況等により、内容が変更になる場合がございます。

・鯛と野菜の天ぷら

鯛の天ぷらを好んだことで有名な徳川家康。

当時は、衣ではなく小麦粉をつけて揚げた素揚げのようなものであったといわれます。

・麦飯

日ごろから好んで食し、当時の平均寿命を上回る長寿の秘訣になったといわれています。

・八丁味噌仕立ての焼味噌と味噌汁

赤味噌(豆味噌)の中でも手間と時間をかけて作られる、愛知県名産の「八丁味噌」。

家康も八丁味噌を使った具たくさん味噌汁を好んで食したといわれています。

・駿河湾の金目鯛造り 有東木わさびを添えて

静岡市内有東木(うとうぎ)地域では、江戸時代初期に日本で最初のわさび栽培がはじまったとされ、駿府に隠居していた家康に有東木のわさびを献上したところ、その香りと辛味の良さから門外不出の御法度品になったと伝えられています。

・鰻蒲焼 茗荷酢漬

29歳から45歳まで浜松城を居城としたことになみまします。

・安倍川餅

江戸時代、家康が命名したともいわれる東海道府中宿の名物。

<徳川四天王>

- ・黒毛和牛すき焼き風 …井伊直政 彦根藩では、江戸時代唯一牛肉生産が認められていました。
- ・鹿肉のステーキ …本多忠勝 鹿の角をあしらった兜が有名な武将。
- ・車海老艶酒煮 …酒井忠次 海老すくい舞を得意としていたと伝えられています。
- ・名古屋コーチン炭火焼…榊原康政 愛知県出身の武将。

◆概要

【商品名】大御所御膳

【提供店舗】京料理 入舟（ホテルオークラ京都 6階）

【期間】2023年1月17日(火)～2月22日(水)期間内の平日 *月曜を除く

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー)

【価格】9,680円(消費税・サービス料込) *各種割引対象外

【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2537(入舟直通)

*1日10食限定 *2日前までに要予約 *月曜休業



[写真](上)入舟店内 (下)入舟料理長 白井大輔

*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 ^{Since} 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp