



Hotel Okura
KYOTO

PRESS RELEASE

2024年2月22日

ホテルオークラ京都



紫式部に着想を得た昼の御膳

平安朝 桜御膳

十二単仕立ての煮物、日本原産・平安時代にも食された野菜など
平安時代の文化に思いを馳せるひとときを

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、紫式部ゆかりの地や平安時代の文化に着想を得た、ご昼食の御膳「平安朝 桜御膳」を「京料理 入舟」にて2024年3月1日(金)より提供いたします。

「平安朝 桜御膳」では、朝廷への献上品として用いられた鮎、「御食国(みけつくに) *1」の産品として知られる鯛や蛸などを使用。このほか自然薯・山葵・蕨・独活・茗荷といった古来より日本に自生していた野菜など、平安時代から親しまれてきた食材をふんだんに取り入れております。また、煮物を「十二単(じゅうにひとえ)」に見立てるなど、見た目でも平安時代の世界観を表現いたしました。

2024年話題の紫式部をテーマに、京都で育まれた平安時代の文化に思いを馳せるひとときを、お愉しみいただきたいと考えております。

*1)御食国(みけつくに)

平安時代以前の古代より、朝廷に海水産物を献上した国。淡路国(兵庫県)や志摩国(三重県)、若狭国(福井県)などが知られています。



◆概要

【商品名】平安朝 桜御膳(へいあんちょう さくらごぜん)

【提供店舗】京料理 入舟(ホテルオークラ京都 6階)

【期間】2024年3月1日(金)~3月21日(木)、4月16日(火)~4月30日(火) *月曜休業

【提供時間】ご昼食 11:30~14:30 *3日前までに要予約 *数量限定

【価格】12,000円(消費税・サービス料込) *各種割引対象外

【お問い合わせ】Phone:(075)254-2537

*仕入れの都合などにより、献立等、内容を変更する場合がございます

【 献 立 】



〈前 菜〉 食前酒 赤米酒(伊根満開)

京都府・伊根町の酒蔵の日本酒。「紫小町」と名付けられた古代米が使われています。

蘇

平安時代にかけて作られたた乳製品。古代チーズといわれ、紫式部ゆかりの藤原道長も食したとされています。

露 独活 茗荷 帆立酒煮 お浸し

露・独活・茗荷は古来より日本に自生しており、平安時代にも食用に用いられていたことが知られています。

〈御 椀〉 蒸し鮑と肝真丈 焼栗麩 白髪葱 芽葱 露生姜

鮑は祭祀や宮廷の饗宴に欠かせない食材として都に献上されていたといわれています。

〈一の膳〉

[造 り] 伊勢海老 鯛 蛸

「海老」や「鯛」、「蛸」は平安時代より親しまれてきた食材。

御食国として知られる現在の三重県や淡路島周辺の名産品としても有名。

[焼 物] 本諸子木の芽焼き 露の薑天ぷら

琵琶湖の固有種として知られるホンモロコを使用。紫式部は、父親の越前(福井県)赴任にあたり、琵琶湖を経由して越前に向かったといわれています。

[煮 物] 十二単仕立て 海老芋 各種人参 湯葉 ほうれん草 三つ葉 金箔

人参などの野菜を重ね、「十二単」(宮中での女性の正装として、平安時代に完成したといわれる)に見立てています。日本原産の野菜、三つ葉を合わせています。

[蒸し物] 河豚の白子酒煮 湯葉蒸し ゆり根 べっ甲あん

[ひちぎり] 鯛の子旨煮 菜種浸し 筍木の芽和え

京都の伝統的な和菓子「ひちぎり」を模った器に入れています。

「ひちぎり」は平安時代の宮中の儀式に由来するといわれています。

〈二の膳〉 赤飯

平安時代は、米は蒸して食べる「強飯(こわい飯)」が一般的だったといわれています。

鯛のつみれ汁 つる菜 白豆腐

江戸時代に書かれた書物の中に、紫式部が鯛を好んで食べていたという逸話が記されています。

*紫式部と同時代に活躍した「和泉式部」の話とする説もあります。

合鴨くわ焼き 焼葱 和からし

鴨は雉(キジ)などと同様、古くから食用に用いられていたとされています。

自然薯とろろ 山葵 浅葱

日本原産として知られる「自然薯」や「山葵」を使用。

蟹 胡瓜 大根 人参 酢の物

大根味噌漬 胡瓜酒粕漬

*リリースの内容は発表現在のものです。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