

献上料理（徳川御膳）

献上料理とは、紀州藩の歴史書「南紀徳川史」について専門家により内容を精査したところ、頼宜公が現在の三重県伊勢市まで鷹狩りに訪れた際に口にされた、焼き物、吸い物、刺身、蒸し物など約20品目の献立が判明しました。しかし、味付けや具体的な調理法については記載されておらず、著名な和食料理人に依頼し、現代風のレシピを考察して完成されたものです。

本御膳



※写真は2019年3月25日（月）にお披露目したものです。

御本膳

- 一、御四半 鯛 一、御削物 一、御付豆腐 半匁
- 一、御膳 鮎、●、木耳 葉生姜 大まめ
- 一、 柚の芽 大根
- 一、 塩
- 一、 御煮物 花鳥賊 银杏
- 一、 御●櫃御食 水前寺海苔

御二膳



※写真は2019年3月25日（月）にお披露目
したものです。

御二膳

- 一、御貝焼 帆立
- 一、御車海老
- 御和物 大角豆胡麻和
- 一、御杉焼 鯛酢橋くわい
- 一、御汁 鰯、柚子
- 一、御置物 馬肉

御三膳



※写真は2019年3月25日（月）にお披露目したものです。

御三膳

- 一、御指窮 鯛 鱈 皆敷海松 煎酒
- 一、御色付 きす 鱸 青酢
- 御汁鴨 茄子
- 牛蒡
- 一、御蒸鯛 葛
- しょうが