

福井県観光素材集

| | | | | |
|--------------|---|---------------------------------|---|----|
| 素材名 | 天皇の料理番『秋山徳蔵トリビュートセレクション』 | | 越前市 | |
| | | | 団体・個人 | 新規 |
| ポイント | 越前の食材を越前の技法で美味しく仕上げました。 天皇の料理番秋山氏の一番弟子 谷部金次郎氏監修。 | |   | |
| 実施期間 | 通年（火曜日～日曜日） （昼）11：30～14：00 （夜）17：00～21：30 | | | |
| 料金（税込み） | 11,000円／人 （お品書き一例） ・琥珀豆腐 ・吉川なすの若狭鹿肉巻き ・とうもろこしのポターージュ ・合鴨コース ・サーモンミキュイ ・元帥風ヒレカツ ・フランスパン・自家製バター ・季節のフルーツコンポート | | | |
| 手数料 | 要相談 | | | |
| 商品内容 （詳細） | <p>大正から昭和にかけて『天皇の料理番』として多大な功績を残した秋山徳蔵氏の出生地である福井県越前市は、その昔、越前国府として千年以上の歴史を誇り、古代から伝統工芸・匠の技が今も息づく地。</p> <p>この度、同氏の愛弟子・谷部金次郎氏監修のもと、福井の豊かな実りの中から厳選した素材を使い、『天皇の料理番 秋山徳蔵トリビュートセレクション』としてご用意しました。</p> <p>料理に華を添えるのは、越前打刃物のカトラリー（ステーキナイフ）、越前和紙のランチョンマット・お品書き、越前漆器の椀、越前焼の器といった、国指定の伝統工芸品の数々。</p> <p>『食の逸品』と『匠の逸品』の共宴を存分にお楽しみください。</p> <p><天皇の料理番 秋山徳蔵氏></p> <p>秋山徳蔵氏は、明治21年に、高森家（今立郡村国村／現 越前市村国）の次男として生まれました。ヨーロッパ有数の一流ホテルのレストランで修行したのち、駐仏日本大使より大正天皇即位の大礼における饗宴料理の責任者を依頼され、大正2年3月に帰国。翌年10月より宮内省大膳寮に勤め、同12月には25歳の若さで厨司長に就きました。以来昭和47年までの58年間、饗宴料理から天皇家の日常の食事まで、「天皇の料理番」として手腕を発揮されました。84歳で職を辞された翌年、勲三等瑞宝章を受章しています。</p> | | | |
| | 所要時間 | 約1時間 | | |
| | 実施場所 | おりょうり京町 萬谷（まんたに） 福井県越前市京町3丁目1-3 | | |
| | アクセス | 北陸自動車道武生ICから車で約20分 | | |
| | 駐車場 | 乗用車12台・大型バス1台 | | |
| 予約締切 | 3日前（ただし、10名以上の団体の場合は14日前までに人数調整のうえご連絡をお願いいたします。） | | | |
| 最少催行人数 | 6名 | 定員 | 30名 | |
| インバウンド | 参加可能（外国語での対応は不可） | | | |
| 精算方法 | クーポン | 請求書払い | 現金（現地払い） | |
| その他(注意事項) | 消費税、サービス料10%、5名以上は席料1人500円がかかります。 | | | |
| 問い合わせ先 | おりょうり京町 萬谷（まんたに） 0778-21-0080 | | | |