

鎌倉時代料理のご案内

中世鎌倉時代の武士祝いの膳

●観光コース例

円覚寺→建長寺→鶴岡八幡宮→
鎌倉 御代川でご昼食→長谷寺→
大仏→江ノ島

●御予約について

こちらの料理は特別メニューでございますため、仕込みに時間がかかる場合がございます。ご利用当日の2週間前までにお申し込みください。

●駐車場について

乗用車約20台、大型バス3台まで駐車
できます。
尚、専用バスは、先着順となりますので
ご予約お早めをお願いいたします。

※お申込みの際には、ご住所・お名前・電話番号・数量をお知らせ
ください。

※写真はすべてイメージです。季節・仕入状況によって、お料理の
内容が変わる場合がございますので、予めご了承ください。

※ご予算に応じてご用意いたしますので、お気軽にお問い合わせ
ください。

※当社のお米は国産米を使用しております。

※表示価格はすべて税込価格となっております。



少人数から100名様までの宴まで四季
折々の懐石料理をご用意してお待ち
しております。ご法事・ご慶事など様々な
用途にご利用ください。

鎌倉 御代川

お電話 0467-23-0911

営業時間 午前11:00～午後8:30
ラストオーダー (PM 8:00)

鎌倉市由比ガ浜2-22-5

鎌倉駅より徒歩10分 駐車場20台

<http://www.miyokawa.co.jp/>

※料理の説明をご希望の際は、予めご相談下さい。

古都鎌倉での御食事の企画等には是非お役立ていただければ幸いです。

再現された鎌倉武士の祝いの膳「時代食御膳」。

鎌倉時代の歴史書「吾妻鏡」など中世の文献資料を参考に

味噌・ひしお(醤油の起源)・塩を添えて食していたそうです。

鎌倉時代、戦いに備えて武術の修行に励んでいた武士の食事は、

おかず類は味付けされておらず、玄米の飯と肉・魚や、新鮮な野菜に、

鎌倉時代に想いを馳せて

武士のハレの食事を再現した

「鎌倉時代食御膳」

8,000円(税別)



【御献立一例】

酒

庶民の口にはなかなかはいらず、特別な時に振る舞われました。
にがり酒

調味三種

ひしおは醤油の起源。塩は当時は鎌倉のものを使用。この三種で口中調味します。

- ・塩 輪島の沖塩
- ・醬 山十のひ志お
- ・酢 酢味噌 黒味噌 黒酢 はちみつ

楚割(すわやり)

魚肉を細く切って干した保存食。前菜のような位置づけです。

- ・鮭・打鮑・梅干

膾(なます)

生に近い魚のことで昆布締めや熟れ鮓が代表的。油のない白身魚が人気でした。

- ・真鯛松皮造り 昆布押し
- ・青とさかのり・赤メ
- ・酢立・山葵

飯

当時は玄米が一般的で、消化のいい白米のことは姫飯といいました。

- ・発芽玄米

羹物(あつもの)

汁ものこと。

- ・蛤の清汁・本俵・舞茸
- ・芹・山椒

山の幸

キジ・猪・鴨・鹿。今でいうジビエ。

- ・鴨の炙り焼

海の幸

鎌倉海老といわれるほど

当時の鎌倉沖では海老が多くとれました。

- ・養老海老・さざえ・衣かつぎ
- ・干柿・あした葉ひたし
- ・根芋(ずいき)

茹物

煮物のこと。鎌倉で生産量が多かった芋類が使用されました。

- ・長芋・里芋・うるい
- ・柚子・赤とさかのり

菓子

すでにお菓子の文化があり、柑橘類などの果物も豊富でした。

- ・松の実ようかん 金柑

※10名様以上のお席で承ります。お電話にてご予約／お問い合わせ下さいませ。