

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6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にお願いいたします。

※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ものございますので、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。

み よ かわ
鎌倉 御代川

お電話 0467-23-0911
営業時間 午前11:00～午後8:30
ラストオーダー午後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.miokawa.co.jp/>

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、味噌・ひしお（醤油の起源）・塩を添えて食していたそうです。
古都鎌倉での歴史書「吾妻鏡」など中世の文献資料を参考に再現された鎌倉武士の祝いの膳「時代食御膳」。

※料理の説明をご希望の際は、予めご相談下さい。

—— 鎌倉時代に想いを馳せて ——

「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。
・にごり酒

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
- ・醤 山十のひ志お
- ・酢 醋味噌 黒味噌 黑酢 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
- ・青とさかのり
- ・赤メ
- ・酢立
- ・山葵

膾（なます）

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

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。

- ・蛤の清汁
- ・本俵
- ・舞茸
- ・芹
- ・山椒

羹物（あつもの）

汁もののこと。

- キジ・猪・鴨・鹿。今でいうジビエ。
- ・蛤の炙り焼
- ・鷄の炙り焼
- ・山の幸

山の幸

鎌倉海老といわれるほど当時の鎌倉沖では海老が多くされました。

- ・長芋
- ・里芋
- ・うるい
- ・柚子
- ・赤とさかのり
- ・根芋（すいき）

菓物

煮物のこと。鎌倉で生産量が多かつた芋類が使用されました。

- ・松の実ようかん 金柑
- すでに菓子の文化があり、柑橘類などの果物も豊富でした。

※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。