

# 「万葉懐石」

1891年創業の菊水楼はお陰様をもちまして今年130周年を迎えます。130周年を記念いたしまして、この度、「ことほぎの宴-万葉懐石-」をリリースさせていただきます。奈良時代に成立した日本最古の歌集「万葉集」。令和の出典としても話題になった万葉集で詠われた歌をもとに進んでいく懐石料理。万葉学者・博士でいらっしゃる上野誠先生に監修をお願いし、菊水楼四代目料理長が歌から創造した料理を表現いたしました。古代の料理を復元するのではなく、現代の方々にも美味しいと思っただけのお料理。古来から伝わる食材や調理用、想いをヒントに作り上げました。今回のテーマ「ことほぎ」=「お祝いを申し上げる」という意味であることからご婚礼を主としたお祝いの席にふさわしい内容に仕上げしております。

新しき 年の初めの初春の 今日降る雪のいやしけ吉事 大伴 家持  
 ~新しい年の初め、初春の今日降る雪のように、良い事もたくさん積もれ~

- ことほぎの宴 一万葉懐石  
 作：菊水楼四代目料理長 松浦菊美  
 監修：万葉学者・博士 上野誠
- お口すすぎ  
 歓迎演奏 「雅楽@芝」 蘭陵王 ※  
 開宴の儀 露払い・四方鈴祓い・芸子舞妓の舞※・灯籠流し  
 祝寿司 入刀
- 橘は美さへ 花さへその菜さへ 枝に霜降れど いや常菜の木 聖武天皇  
 (先付) 臯月兜櫃飾り 伊勢海老炙りキャビアのせ 橘酢と共に
- 熟田津に 船の乗りせむと月待てば 潮もかなひぬ 今は漕ぎ出でな 額田王  
 (御椀) おこぜ 潮仕立て
- 鮪突くと 海人の灯せる漁り火の 秀にか出ださむ 我が下思ひを 大伴宿禰家持  
 (醬酢) 蒜つき合へて 鯛願ふ 我れにな見えそ 水葱の羹 作者不明  
 (お造り) 鮪カマトロ・鯛炙り・本ミル貝 醬(ひしお)と共に
- (渡ぎ) 祝寿司
- 手にとるが からに忘ると海人の言ひし 恋忘れ貝 言いにしありけり 作者不明  
 (石麻呂) 吾れもの申す夏瘦せに よしというものぞ 鰻どり食せ 大伴家持  
 (我が園) 李の花か庭に降る はだれのいまだ 残りたるかも 大伴家持  
 (口取) 鮑のわかめ塩蒸・鰻の昆布酒蒸焼・蘇(古代のチーズ)・柿寿賀  
 新じゅん菜 吉野堀内果実園ドライ李かけ・大和まなの意伝坊和え
- 去年の春 逢へりし君に恋ひにてき 桜の花は迎へけらしも 山部赤人  
 (祝肴) 大和牛塩釜焼 吉野桜菜風味  
 吉野堀内果実園梅ビート糖漬けを添えて
- 松浦川 川の瀬早み紅の 裳の裾濡れて 鮎が釣るらむ師老 大伴家持  
 (揚物) 稚鮎の素揚げ ちり酢と共に あまごおみや漬け
- 夏葛の 絶えぬ使のよどめれば 事もあること 思ひつるかも 作者不明  
 (焼物) 吉野本葛焼き胡麻豆腐 すり胡麻かけ
- 水江の 浦の島子が鰯釣り 鯛釣りほこり 七日まで家に来ずて 高橋虫麻呂  
 (御飯) 雲丹・イクラのせ土鍋ごはん 削りたて花かつお
- 香の物 茄子・胡瓜醬(ひしお) 漬・森奈良漬店奈良漬
- 道の辺の 茨の末に延ほの豆の からまる君を 別れか行かむ 文部鳥  
 (甘味) メロンスープ 大和大鉄砲大豆の豆乳ジェラートを添えて
- (抹茶) 大和茶お抹茶

価格：35,000円(税別)

※歓迎演奏・芸子舞妓の舞はオプションとなります



万葉懐石



臯月櫃飾り



四方鈴払



会場イメージ



口取



灯籠流し