

当時のメニュー

伊藤俊輔がアーネスト・サトウを饗応したメニュー
元治元年(1864)9月27日、場所：稲荷町大坂屋

- 第一の皿 Boiled Rockfish :カサゴのような底魚を煮たもの
第二の皿 Broiled Eels : ウナギのかば焼き
第三の皿 Stewed Terrapin : スッポンのスープ仕立て
第四の皿 Boiled Awabi : アワビの蒸し物
第五の皿 Boiled Chicken : 地鶏丸ごとの蒸し物
デザート Persimmons with Mirin : 固柿の四つ割りを味醂に漬けた甘味

大鉢のご飯、醤油、粗塩などの小皿など、
長さ2.1メートル・幅90センチのテーブルに粗い外国製の生地をテーブルクロスにしたもの、
切れ味のよい長い包丁、平べったい匙、お箸を並べた。

解説

伊藤俊輔(後の博文)が、下関で英国人アーネスト・サトウを、不慣れた洋食でもてなしたのは1864年9月27日。下関前田砲台が4国艦隊の砲撃を受け惨敗してから僅か20日後のことであった。俊輔は長州五傑といわれた長州俊秀の若者たちとロンドンに密航していたのだったが、この時の俊輔のロンドン滞在期間はわずか半年間。外国文明の高さに驚いて長州藩に自重を促すために急ぎよ帰国していたのであった。その滞在期間から彼が英国料理に詳しくあったとは考えられないが、彼が苦心して組み立てたメニューには、23歳の一青年が国の存亡をかけて真摯に外国の客人をもてなそうと知恵を絞ったその誠実さが溢れている。それから150年たった現代。ここに入手できる最高の食材、最高の技術で、俊輔が志した最高のもてなしを再現したのが今回のメニューである。

(文責:和仁 皓明)

Ernest Mason Satow gala dinner

Menu

- Amuse 虎河豚 / 安岡赤雲丹 / キャビア
下関を代表する食材、河豚と雲丹。Fish&Chipsのイメージで。
- Premier 黒鮑 / 青胡椒
黒鮑を柔らかく蒸し、磯の香り豊かな肝のソースとあわせました。
青胡椒の心地良い辛みをアクセントに。
- 2ème 鱈 / 生姜
鱈の出し汁とコクのある完熟赤卵でフラン (洋風茶碗蒸し) に
仕立てました。好相性の生姜が鱈の繊細さを引き立てます。
- 3ème 鰻 / 八角 / フォワグラ
ポルト酒のソースで蒲焼きにした鰻をフォワグラ、黒米と赤米の
リゾットと共にパイ包みに。異なる食材のテクスチャーとエキゾチックな
ソースをお楽しみ下さい。
- Poisson 九絵 / 黒造り / 旨味
魚の旨味をシンプルに味わって頂きたい至極の一皿。
- Viandes 長州地鶏 / トリュフ / 根セロリ
鶏を味わい尽くす一品。コク深いサルミソースと、根セロリの爽やかさ、
トリュフの芳香と共に。
- Dessert 柿 / 抹茶 / ジン
抹茶の旬は、秋。最も美味しく頂ける秋の抹茶と秋の果物、柿を
デザートにしました。
柿のコンポート、抹茶のエスプーマ、ジンのグラニエ。
<甘み><苦み><渋み>のマリアージュ