

常胤(つねたね)御膳

鎌倉幕府として最初の新年会（年始垢飯）を三尺の大鯉と数えきれないほどの酒肴を用いて盛り上げた千葉常胤。その後も千葉常胤は何度も正月の祝宴を取り仕切り、頼朝に高い評価を得ていました。

史実や鎌倉時代の食文化、千葉氏顕彰会の知見に基づき、往時の雰囲気を感じる歴食メニューを企画しました。より多くの方が楽しめるように忠実な再現を避け、現代の食文化を考慮してととのえられた「常胤御膳」歴史のロマンと千葉の恵みに溢れた逸品の数々をぜひお召し上がりください。

「常胤御膳」 要予約 2名様より（1日限定10食）＊10名以上の場合はお早めにご相談下さい
3日前（休業日は含まず）までにご予約下さい。
料金 5,500円（税込）

メニュー内容 ＊メニュー内容は季節により多少変更させていただく場合がございます

- 向附—鴨燻風膾（かもくんぷうなます）
- 焼物—鮑味噌漬け焼き（あわびみそつけやき）
- 造里—鯛の源平盛り（たいのげんぺいもり）
- 強肴—蓮根の小豆煮（れんこんのあずきに）
- 留椀—蛤と潮仕立て（はまぐりうしおじたて）
- 御飯—塩豆御飯（しおまめごはん）
- 水物—心太（ところてん）



※写真は実際と異なる場合があります。

日本料理 汐菜

〒260-0013 千葉市中央区中央 1-11-1 三井ガーデンホテル千葉 2階

ご予約お電話番号 043-306-1131