

ふじたでんざぶろう
藤田傳三郎男爵愛用の器で味わう特別コース


太閤園(経営:太閤園株式会社、所在地:大阪市都島区、総支配人:山下信典)は、藤田傳三郎男爵ゆかりの器を使用した料亭 淀川邸での会席料理と婚礼プランを販売いたします。曜変天目茶碗などの貴重な美術品が海外に流出しないよう収集していたとされる藤田傳三郎が実際に使用していたもので、貴重な器を使用した特別感のあるお食事がお楽しみいただけます。

今回使用する器は、藤田家が実際にその当時の各界の要人や文化人を招いた際にも使用されていた、と言われている器です。蒔絵が施された器の美しさは今でも当時の輝きを損なうことなく、現代ではなかなか見かけることのない貴重なものです。明治期に関西財界の重鎮でもあった藤田傳三郎男爵が次男・徳次郎のために建てた邸宅である「料亭 淀川邸」で、この器を使用した特別なお料理を、下記の二つのプランでご提供いたします。

1.婚礼プラン「堇(すみれ)」※1日1組様限定

金額 : 20名様 85万円

含まれるもの(料理・飲物・席料・控室料・介添料・記念写真/1ポーズ3枚・衣裳/新郎新婦各1点・美容・税サ)

期間 : 2018年7月1日～12月28日までの全日

会場 : 淀川邸「松桐の間」※20名様～32名様

特典 : ①太閤園謹製おせち2段重プレゼント(年末にお届けします) ②花刺繍入り半襟プレゼント

2.会席料理コース「雅(みやび)」

金額 : お一人様 25,000円(税・サ含む) ※ディナータイム及び土休日は別途室料要

[前 菜] 菱蟹むしり 白ずいき 叩き小倉 小鮎塩焼 ほか

[吸 物] 牡丹鱧 薄菜 白瓜 梅肉

[焼 物] 牛フィレ石焼 鮑 きんき 長芋 ブッキーニ 蓮根

[造 り] 御造り四種盛り あしらひ一式

[揚 物] 帆立しそ茶巾 車海老 油目 茄子 万願寺

[焚 合] 鰻柳川煮 小芋 三ツ葉 玉杓

[食 事] 季節の御飯 香の物 赤出汁

[果 物] 季節の果物

※表記は6月のメニューです。

上記のプランで男爵愛用の器である「鶴のお膳」・「菊のお椀」・「アンティークグラス」を使用いたします。

数に限りがあるため、一度にご用意できる数は32名様までとなりますが、より多くの皆さまにご利用いただけますと幸いです。太閤園でしか味わえない、伝統と歴史を感じるひとときを、ぜひお過ごしください。

～取材に関するお問い合わせ先～

 太閤園株式会社 <http://www.taiko-en.com/>
 〒534-0026 大阪市都島区網島町9-10 TEL:06-6353-9535 FAX:06-6354-3605
 担当: 営業企画課 平田、小山

～一般の方からのお問い合わせ先～

太閤園 予約係 TEL:06-6356-1110 (9:00～19:00)