

ポートピアホテル総料理長
岡野憲之氏 プロデュースで
明治期のメニューを再現！

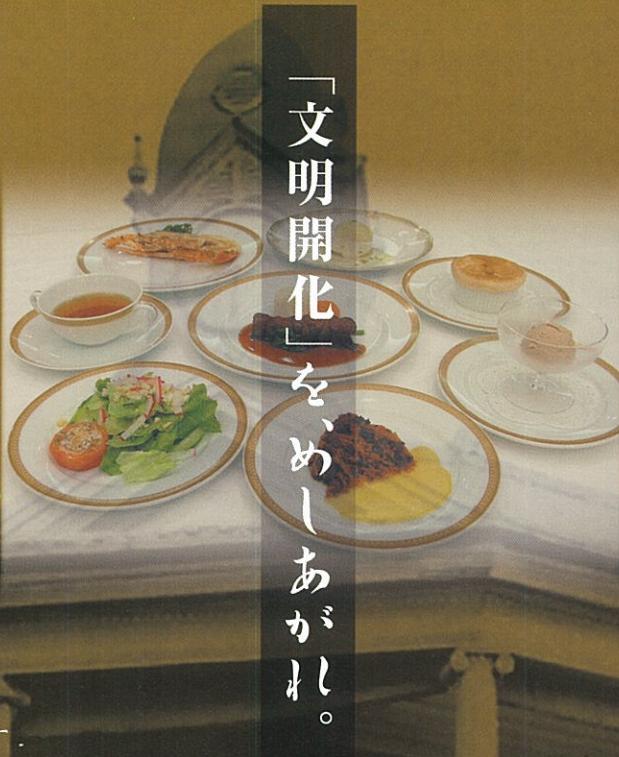


明治期の神戸英國総領事館発行
「高等料理法」のレシピに忠実に
料理を再現いたします。
文明開化の頃、神戸の明治の食文化
を味わえるまたとない機会ですので
是非お越しください。
心よりお待ちしております。

ポートピアホテル総料理長 岡野憲之

N. Okano

「文明開化」を、めりあがれ。



ポートピアホテル・神戸女子大学 特別共同企画

神戸の文明開化と居留地料理

明治を味わう「食」と「飾」

当時のレシピをそのままに。
一流のシェフが贈る、
明治神戸へのタイムスリップ。

19世紀から現在まで、変わらず時代の先端を走り続ける神戸の街。
その原点は、明治時代の開港に始まる
「文明開化」にあると言っても、過言ではないでしょう。
和食から洋食、和装から洋装。明治はさまざまな文化が変貌を遂げた激動の時代。
同時に、長い日本の歴史の中でもっとも魅力的な時代でもありました。

今回のイベントでは、「食」と「飾」をテーマに、
神戸の文化や料理、服飾についての講演会を開催するとともに、
明治期の神戸英國総領事館発行の「高等料理法」を元に、
ポートピアホテルのシェフが腕をふるった特別なディナーをご用意しました。
勝海舟や坂本龍馬、時代を駆け抜けた「スター」たちも口にしたであろう至高の料理。
この機会にぜひご賞味ください。

●日時：2006年5月12日(金)

●場所：ポートピアホテルB1F「偕楽の間」

●費用：一般／10,000円

学生／8,000円（税・サービス料込）

第一部 【座談会】18:00～19:00

【ミニ着物ショー】

神戸女子大学の学生が、
当時のファッションドレス
ファッショントレードショーを行います。



第二部 【食事会】19:00～20:30



神戸女子大学

<http://www.kobe-wu.ac.jp/>

ポートピアホテル

<http://www.portopia.co.jp/>



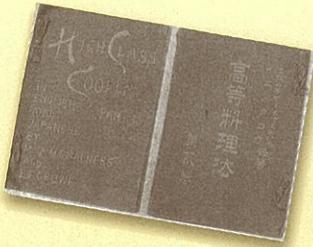
ポートピアホテル・神戸女子大学 特別共同企画

「神戸の文明開化と居留地料理」

明治を味わう「食」と「飾」



西洋料理研究
大正



○概要

- 日時：2006年5月12日(金)
●場所：ポートピアホテルB1F「偕楽の間」

●費用：一般／10,000円
学生／8,000円（税・サービス料込）

○プログラム

第一部 【座談会】18:00～19:00

パネリスト：神木哲男 神戸外国人居留地研究会会长
野澤太一郎 旧居留地連絡協議会会长
田井玲子 神戸市立博物館学芸員
梶原苗美 神戸女子大学教授
宮崎育子 神戸女子大学専任講師

コーディネーター：中村隆文 神戸女子大学教育研究部長

[ミニ着物ショー] 神戸女子大学の学生が、当時のファッショントリビュートを行います。

第二部 【食事会】19:00～20:30

ポートピアホテル総料理長
岡野憲之氏プロデュースで
明治期のメニューを再現！



メニュー

- 赤茄子(トマト)とサラダ
- ジュリエン・スープ
- デヴィルド・ロブスター
- 板魚焼(ヒラメ焼き)
- ビーフ・オリーブス
- チキンパイ
- 極上等アイスクリーム
- プラム・プディング
- 紅茶
- パン

○申込先

「ポートピアホテルイベント係」 神戸市中央区港島中町6-10-1 tel.078-302-1117

○アクセス

「三宮」駅からのアクセス

JR・阪急・阪神・地下鉄「三宮」駅より、ホテルシャトルバス(無料)ご利用で約10分

【タクシーご利用】 JR・阪急・阪神・地下鉄「三宮駅」より約10分(約1,500円)

【ポートライナーご利用】 JR・阪急・阪神・地下鉄「三宮」駅より、
ポートライナーで約10分「市民広場駅」下車すぐ

※上記タクシー料金は、交通事情、深夜ご利用割増により料金が加算される場合がございます

