

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!



明治期の神戸英国総領事館発行
「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
めしあがれ。



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、
明治期の神戸英国総領事館発行の「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で
ファッションショーを行います。



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/>



