

適塾御膳

¥1,030(税金含む)



大阪大学の源流で、福澤諭吉などが学んだ「適塾」。福澤諭吉の自伝「福翁自伝」を参考に、当時の塾生の食事をイメージし御膳仕立てにいたしました。

1.ネギと薩摩芋の雞波煮

毎月1と6のつく日に決まって出ている煮物です。

2.鶏肉と豆腐のつみれ

毎月5と10のつく日に決まって出ている豆腐汁を豆腐と鶏肉のつみれにしました。

3.牛肉（すき焼き風）

当時は硬い牛肉であったそうですが、すき焼き風にアレンジしました。

4.魚

天神橋か天満橋の橋詰の魚市で残物（ひけもの）を買って食べていたそうです。

5.冷素麺

調理道具として、手水盥を利用し、素麺を冷やしていたそうです。

6.蛸汁

毎月、3と8のつく日に決まって出ている汁物です。

大阪大学中之島センター内
カフェテリア スコラ
[リーガロイヤルホテル直営]

ご予約・お問い合わせ (06) 6444-5214

営業時間 11:30~17:00 (ランチ ~14:00)

住所 〒530-0005 大阪市北区中之島4-3-53
(大阪大学中之島センター内)

