

適塾御膳

¥1,100(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.ネギと薩摩芋の鶏破煮

毎月1と6のつく日に決まって出ている副食。

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の豆腐と、たびたび行かれる鶏肉屋さんから。

3.牛肉（すき焼き風）

当時は肉といってもとうていおいしい肉ではなかったようですが、現代風にアレンジしたものです。

4.お魚

おいしい魚は食べることができなかったそうですが、昔も魚は召しあがっていた、というところから。

5.冷素麺（冬季は温度玉子に変わります）

手水盥も調理道具になった時代、素麺を冷やすのにも使われていたそうです。

6.蛸汁

毎月、3と8のつく日に召し上がっていた蛸汁。



RIHGA ROYAL HOTEL

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)

