



築100余年の日本家屋で お米を味わう 料亭 淀川邸 日本の食文化体験プラン【太平】 2020年1月14日(火)～2月16日(日)開催



太閤園(経営:太閤園株式会社、所在地:大阪市都島区、代表取締役社長 総支配人:山下信典)は、海外のお客様を対象とした日本の食文化を体験できるプラン『太平』を、2020年1月14日(火)～2月16日(日)まで料亭 淀川邸にて販売いたします。

築100余年の歴史を誇る料亭 淀川邸は、関西財閥の重鎮、藤田傳三郎男爵が築造し、「さながら関西における公会堂」とも例えられた「網島御殿」で唯一現存する東邸を利用しております。実際に住居として、そして多くのお客様をおもてなしする場として使用されていた建物でお食事を召し上がっていただける淀川邸は、日本文化を直に体験できる絶好のロケーションです。窓の外には藤田傳三郎男爵のこだわりが随所に息づく築山式回遊庭園が広がっておりますので、お食事後には実際に散策もしていただき、より日本らしさをご体感いただくこともできます。

本コースにてご用意するお食事は、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食をお楽しみいただける本格的な会席料理。中でも和食には欠かすことのできない「お米」を存分に味わっていただけるよう、日本人には馴染み深い「おにぎり」を自分で作っていただき、日本の食文化を実際に体験していただけるプランとなります。日本のお米はジャポニカ米に分類され、熱を加えると粘り気が出る特徴を持っており、「おにぎり」にぴったりのお米です。作成時にはおにぎり器を使用しますので、初めてのお客様にも安心してお楽しみいただけます。お食事後にはお土産としておにぎり器をお渡しいたしますので、ご自宅に戻られてからも、再度楽しんでいただくことが可能です。

日本を訪れる外国人旅行者は年々増加傾向にあり、2018年には年間3,000万人を超えました。今後も増え続けるであろう外国人旅行者の皆さまへより日本文化をお伝えし、関西、そして日本の観光産業の促進に繋がればと考えております。

日本の食文化体験プラン『太平』

お品書 :ランチコース

組肴、吸物、造り、焚合、焼物、食事、甘味

ディナーコース

前菜、吸物、造り、焚合、焼物、酢物、食事、果物

※お食事はご自身でおにぎりを作っていただきます。

開催日時: 2020年1月14日(火)～2月16日(日) ランチ 12:00～15:00 ディナー 15:00～22:00

※ランチは平日限定 ※ディナータイムはワンドリンク付 ※前日17:00までの予約制 ※一部除外日がございます

会場 : 料亭 淀川邸

料金 : ランチコース お一人様7,500円 ディナーコースお一人様18,000円 ※いずれもお一人様料金、席料・料理・サービス料・消費税含む

※食材にアレルギーのあるお客様は係りの者にお申し付けください ※国産米を使用しております

※食材の都合によりメニュー内容が一部変更になる場合がございます ※写真はイメージです

～取材やメディア掲載に関するお問い合わせ先～

太閤園株式会社 <https://www.taiko-en.com/>

〒534-0026 大阪市都島区網島町9-10 TEL:06-6353-9535 FAX:06-6357-0507

担当: 営業企画課 花石、家村、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)