

## 2025年国際博覧会 大阪開催決定記念 BIE調査団を心を込めておもてなした会席料理を再現



太閤園(経営:太閤園株式会社、所在地:大阪市都島区、総支配人:山下信典)は、2025年国際博覧会の大阪開催が決定したことを記念し、特別会席料理の販売を開始いたします。

2018年3月5日～3月9日、BIE(博覧会国際事務局)調査団が立候補国の開催計画の実行可能性を審査するため来日しました。会場予定地である夢洲などを訪問する中で、3月8日夜にはBIE調査団と2025日本万国博覧会誘致委員会ほかとの夕食懇親会が太閤園の料亭 淀川邸にて行われました。ユネスコ無形文化遺産としても注目される和食の代表として選ばれた料亭 淀川邸は、伝統の味わいとおもてなしの心を受け継いだ会席料理を提供しており、この日にご用意した特別メニューによって候補地だった大阪の魅力をしっかりと伝えることができたと自負しております。

今回の会席料理では実際にBIE調査団の皆さまが召し上がり、お褒めの言葉をいただいた太閤園渾身のメニューを再現しております。神戸ビーフの石焼をはじめ、こだわりの食材を真心と技を尽くして調理した料理の数々をご堪能いただけます。この機会にぜひお楽しみくださいませ。

来年60周年を迎える太閤園は、大阪城館長からの監修を受け、豊臣秀吉が当時食していたメニューを再現したメニューを提供するなど、今後も大阪の地から積極的に和食文化を後世に伝えてまいります。

万博誘致記念 特別会席料理 ～博雅～ 1月7日より販売いたします

金額：お一人様 28,000円(税・サ含む) ※前日17:00までのご予約制 ※ディナータイム及び土休日は別途室料要

[前 菜] サーモン翁寿司 鮑柔煮 身巻唐墨 ほか

[吸 物] 季節の魚葛打ち 結び大根 人参 よもぎ麩 菜種 柚子

[造 り] 白身魚引き造り 鮪 けん烏賊 あしらひ

[焚 合] きんき揚げ煮と季節野菜の煮物

[焼 物] のどぐろ若狭焼 きす雲丹焼 初神

[強 肴] 神戸ビーフ石焼 帆立他季節の焼野菜

[食 事] うなぎせいろ蒸し 香の物 赤出汁

[水菓子] 季節の果物

※国産米を使用しています

※入荷状況により、メニューと異なる食材にて提供する場合がございます

※食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際に係りにお申し付けください

※写真はイメージです



BIE調査団の皆様との記念写真

～取材に関するお問い合わせ先～

太閤園株式会社 <http://www.taiko-en.com/>

〒534-0026 大阪市都島区網島町9-10 TEL:06-6353-9535 FAX:06-6354-3605

担当: 営業企画課 平田、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)