

WINTER GRAND MENU

2020年
3月22日(日)まで

箱根宮城野

「ズんぎり頭を叩いてみれば文明開化の音がする」の落首にもあるように、それまでの鎖国を脱したことで、開国から明治期には、世界各国から文化・風俗・ファッション・料理など、ありとあらゆるものが一斉に日本に流れ込みました。

ビーフシチューもその一つ。ヨーロッパやアメリカで親しまれていた料理も、伝統的な和食文化しかなかった当時の日本人にとってはまさに夜が明けるかのような衝撃だったのでしょう。

洋行体験を持つ文豪森鴎外や夏目漱石、太宰治など、当時の名だたる文化人たちがいち早くこの新たな文化に親しみ、明治9年開業したフランス料理店の草

分け・上野精養軒へ足繁く通うさまが、さまざまな作品に登場しています。

「シチュー」「ステイユ」など明治初期にはまだ呼び名も定着していなかったようですが、夏目漱石の「吾輩は猫である」(明治38年)の作中では、現在と同じ「シチュー」の名で記されていますので、おそらくこの頃に料理の名前として広く定着したのだと考えていいのではないのでしょうか。

ビーフシチューに魅了された多くの著名人の中には、イギリスへの留学体験を持つ当時の海軍司令官・東郷平八郎もいました。留学先のポーツマスで食べたシチューの味がどうしても忘れられなかった東郷はある日、戦艦の料理長



ビーフシチュー

じっくりと手間暇をかけて、一週間コトコト煮込む
シェフオール手作りの特製シチュー。

にビーフシチュー作りを命じます。しかしビーフシチューを見たことも食べたこともない料理長。ワインを始めとする素材の入手も困難な中、東郷から身振り手振りの説明を受けながら、苦心惨憺してあるひとつの料理を完成させました。

デミグラスソースの代わりに醤油と砂糖を使ったこの不思議な料理をさっそく試食した東郷平八郎。「ビーフシチューとは全く違うが、これはこれで…」とつぶやいたとかつぶやかなかったとか…。実はこの時に料理長が創作した料理。100年の時を超えて受け継がれ、今では「肉じゃが」と呼ばれて日本で愛される定番の家庭料理になったのだそうです。

閑話休題。
この冬、サンダンス箱根宮城野でご提供する「宮城野特製ビーフシチュー」は、厳選した国産牛を素材としてシェフのオール手作りで仕上げたシチュー。中でもデミグラスソースにはたっぷり一週間の時間をかけて、じっくりと丁寧に煮込んでいます。
トロりとろけるような牛肉と丹精込めたデミグラスソースとの絶妙のハーモニーを、箱根宮城野でぜひご体験ください。



Winter
Fair

【冬の味覚フェア】
ビーフシチュー オニオンスープセット
3,200円
〈サラダ／パンorライス〉



ヴェール
3,850円～4,400円
季節のアミューズグルー／季節の前菜／ライ麦パン／季節のスープ
／①小田原産白身魚のバイヤベスor②バベツステーキ(サシ入り加工)or③宮城野特製ビーフシチュー／お茶漬け／自家製プリン

バベツスープセット 3,000円
季節のスープ／サラダ／パンorライス／バベツステーキ
彩 4,100円
ローストビーフ・刺身・サラダ／ビーフシチュー・焼魚／ご飯／みそ汁／漬物／季節のデザート

※価格は消費税が含まれております。※料理は仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。※メニューの詳細につきましては、各施設にお問い合わせください。