

とみおかやさい  
～富岡野菜のネギベーゼ  
& ラクラッシュ～



富岡製糸場

とみおかやさいのネギベーゼ



富岡野菜のネギベーゼ(試作品)

デザートはラクラッシュ2こ



ソーダあじとグレープあじ

「ホテルオークラ京都」のシェフに『ネギベーゼ』のレシピをとくべつにおしえていただきました✧  
ホテルとおなじにはできませんが、きゅうしょく用にアレンジしてつくります。

デザートは、ラクラッシュをとくべつにひとり2こ!!  
マンナンライフさんがプレゼントしてくれました～涙

5・6月にホテルオークラ京都で提供された「富岡製糸場世界遺産登録10周年記念メニュー」

～ゆかり人 渋沢栄一～

ネギとなすの和風トマトスパゲティー「ネギベーゼ」

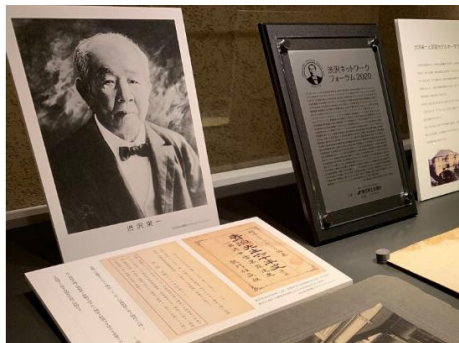


富岡製糸場世界遺産登録10周年記念デザート

紬～つむぎ～



どうして京都のホテルオークラなの? 渋沢栄一氏と 富岡製糸場・ホテルオークラ京都の絆

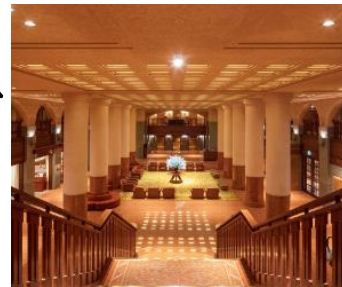


ホテル内には、渋沢栄一に関する展示コーナーもあります

幕末から明治維新を生き、「近代日本の父」とよばれる渋沢栄一は、富岡製糸場の設立に中心的な役割を果たしました。

そして、1888年創業のホテルオークラ京都も、西日本で唯一、渋沢栄一が創立に関わったホテル会社です。

富岡製糸場とホテルオークラ京都は、ともに渋沢栄一にゆかりのある場所なのですね。



ホテルオークラ京都のロビー

