

2025年12月

名古屋の夜景を眼下に望む天空のバーで、豊臣秀吉、秀長の時代に思いを馳せるひと時

名古屋プリンスホテル スカイトワー

豊國神社 近藤 一夫宮司監修メニュー「豊臣出世物語 一天下の宴」

2026年大河ドラマ『豊臣兄弟！』放送を機に販売

期間:2026年1月24日(土)~2027年1月11日(月・祝)

名古屋プリンスホテル スカイトワー(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町 4-60-12、総支配人:山村 登志久)は、2026年大河ドラマ『豊臣兄弟！』放送を機に、名古屋の夜景を一望することができる31階の「Sky Dining 天空 BAR」にて豊國神社 近藤 一夫宮司監修メニュー「豊臣出世物語 一天下の宴」を2026年1月24日(土)~2027年1月11日(月・祝)まで販売いたします。

豊臣秀吉・秀長のゆかりの地として知られる名古屋市中村区に位置する当ホテルでは、2026年大河ドラマ『豊臣兄弟！』の放送にちなみ、百姓から天下人へと昇りつめた二人の軌跡を表現した特別メニューをご用意いたしました。豊國神社 近藤一夫宮司監修のもと、秀吉・秀長が好んだ食材や、当時食されていた食材を取り入れ、全八品で兄弟のサクセスストーリーを表現。階段状に下段から上段へと小皿が並び、ひと皿ずつ味わうごとに秀吉と秀長が駆け上がった出世の道のりをたどることができ、視覚的な演出とともに物語の高揚感や躍動感を感じられる、まさに“歴史を味わう”メニューに仕上げました。また、江戸時代末期創業の老舗酒造「日本泉」が醸す「純米吟醸 豊臣秀吉」は、枀酒でお楽しみいただけます。枀は、安土桃山時代に豊臣秀吉が行った「太閤検地」により基準が統一され、現代にも続く「一升」という単位を定着させたと言われていています。料理と酒が織りなす深い風味がより際立ち、まさに“天下の宴”を思わせる豊かな時間が広がります。

名古屋の夜景が広がる天空のバーで、秀吉・秀長の足跡に思いを馳せるひと時をお過ごしください。

◆豊國神社 近藤 一夫 宮司からのコメント

戦国武将飯として、武将たちが接待の場で用いる素材、料理が再現されていることが素晴らしいです。一品一品にストーリーがあり、地域の食材や豊臣秀吉・秀長にちなんだ食材が盛り込まれ料理長のこだわりが感じられました。まさしく「おもてなし料理」といえます。



豊臣出世物語 一天下の宴

大河ドラマ
豊臣兄弟

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
名古屋プリンスホテル スカイトワー 広報担当
TEL:052-756-3103 FAX:052-565-6111
<https://www.princehotels.co.jp/nagoya/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

豊臣出世物語 一天下の宴— 概要

【期 間】 2026年1月24日(土)～2027年1月11日(月・祝)

【時 間】 5:30P.M.～11:30P.M.(L.O.10:30P.M.)

【料 金】 豊臣出世物語 一天下の宴— + 純米吟醸「豊臣秀吉」枳酒 1杯: ¥6,637

豊臣出世物語 一天下の宴— 単品: ¥4,956

メニュー (上から順)

◆冷製ローストビーフ 八丁味噌ソース

当時は食すことが禁じられていた牛肉をあえて現代の高級食材として取り入れることで天下を表現しました。金箔は秀吉の「黄金の茶室」、愛知県発祥の八丁味噌は故郷の味を表現しています。

◆あわび

当時、鮑は「海産物の高級食材」として、神社への奉納、大名・権力者への献上(上納)が盛んに行われていました。

◆鴨肉の燻製

武家の御馳走として扱われており、秀吉の大好物だったとも言われている鴨肉をじっくり燻製に仕上げました。

◆このわた

当時「このわた」は武士階級の高級な肴として確立しており秀吉の茶会・饗応に「このわた」が供されたと言われています。

◆守口漬け カマンベールチーズ添え

名古屋名産の伝統的な「守口漬け」は秀吉に献上され、秀吉が名付けたとも言われています。

また「黄金の茶室」での茶会にこれを供したという記録も残っています。

相性の良いカマンベールチーズと合わせました。

◆蛸の酢の物

肉を食すことが制限されていた当時、蛸などの魚介類はタンパク源として、戦国期の侍の食事における重要な食材のひとつでした。

◆栗の甘煮

秀吉が好んで食べたといわれる栗の甘煮を再現しました。

◆山牛蒡

農民出身の彼らが好んで食べていた「懐かしい味」を再現しました。



豊國神社について

豊臣秀吉公の生誕地の荒廃を嘆いた時の
県令国定廉平氏の発令により明治18年、
地元の有志らによって創建されました。
農民から天下人となった豊臣秀吉公を慕
う地元の人々や、その御神徳にあやかろ
うと全国から訪れる参拝者から崇敬を集
めています。



豊國神社 近藤 一夫宮司

※料金には消費税が含まれております。別途、カバーチャージ料¥1,000とサービス料(13%)を頂戴いたします。

※写真はイメージです。 ※2025年12月23日(火)時点で、2026年3月19日(木)までのご予約を承ります。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

◆お客さまからのお問合せ・ご予約 TEL:052-756-3102(受付時間9:00A.M.～6:00P.M.)