

日本料理

芝桜

ベジタリアン

朝食メニュー ¥4,500

Vegetarian Breakfast Menu

Appetizer 前 菜	Seasonal Kudzu-yose tofu 季節の葛寄せ豆腐 Dashi soup stock, Yuzu 琥珀餡 柚子 Boiled green vegetables 青菜浸し Simmered eggplant 茄子オランダ煮 Chinese yam pickled in plum vinegar 長芋梅酢漬け
Small bowl 小 鉢	Yuba くみ上げ湯葉 Wasabi 山葵
Simmered 煮 物	Assorted simmered vegetables 野菜の炊き合わせ
Grilled 焼 物	Deep-fried tofu with teriyaki sauce 厚揚げ照り焼き Spicy konjac, Grilled 2 kinds of vegetables, Ginger root こんにゃく辛煮 焼き野菜二種 はじかみ
Shokuji 食 事	Koshihikari rice from Minami-Uonuma 南魚沼産コシヒカリ Japanese pickles, Miso soup 香の物 味噌椀
Dessert デザート	Assorted fruit フルーツ盛り合わせ

The menu contents are subject to change.
料理内容が変更になる場合がございます。

The Prince Park Tower Tokyo

Japanese Restaurant Shibasakura Chef: Kouji Takeuchi

ザ・プリンス パークタワー東京

日本料理 芝桜 和食料理長 高崎 博昭

日本料理

芝桜

ベジタリアン
ランチメニュー ¥6,000
Vegetarian Lunch Menu

【1st course】

【一の膳】

Appetizer Seasonal Kudzu-yose tofu
前 菜 季節の葛寄せ豆腐
 Dashi soup stock, Yuzu
 琥珀餡 柚子
Boiled green vegetables
青菜浸し
Simmered eggplant
茄子オランダ煮
Chinese yam pickled in plum vinegar
長芋梅酢漬け

Small bowl Yuba
小 鉢 くみ上げ湯葉
 Wasabi
 山葵

Simmered Assorted simmered vegetables
煮 物 野菜の炊き合わせ

【2nd course】

【二の膳】

Grilled Deep-fried tofu with teriyaki sauce
焼 物 厚揚げ照り焼き
 Spicy konjac, Grilled 2 kinds of vegetables, Ginger root
 こんにゃく辛煮 焼き野菜二種 はじかみ

Tempura Vegetable
揚 物 野菜天ぷら
 Seaweed salt, Lemon
 藻塩 レモン

Shokuji Koshihikari rice from Minami-Uonuma
食 事 南魚沼産コシヒカリ
 Japanese pickles, Miso soup
 香の物 味噌椀

Dessert Assorted fruit
デザート フルーツ盛り合わせ

The menu contents are subject to change.
料理内容が変更になる場合がございます。

The Prince Park Tower Tokyo
Japanese Restaurant Shibasakura Chef: Kouji Takeuchi
ザ・プリンス パークタワー東京
日本料理 芝桜 和食料理長 高崎 博昭

日本料理

芝桜

ベジタリアン

ランチ・ディナーメニュー ¥9,500

Vegetarian Lunch & Dinner Menu

Appetizer 前 菜	Seasonal Kudzu-yose tofu 季節の葛寄せ豆腐 Dashi soup stock, Yuzu 琥珀餡 柚子 Boiled green vegetables 青菜浸し Simmered eggplant 茄子オレンジ煮 Chinese yam pickled in plum vinegar 長芋梅酢漬け
Small bowl 小 鉢	Yuba くみ上げ湯葉 Wasabi 山葵
Simmered 煮 物	Assorted simmered vegetables 野菜の炊き合わせ
Grilled 焼 物	Deep-fried tofu with teriyaki sauce 厚揚げ照り焼き Spicy konjac, Grilled 2 kinds of vegetables, Ginger root こんにゃく辛煮 焼き野菜二種 はじかみ
Pot 小 鍋	Boiled tofu, Vegetables 湯豆腐 野菜一式
Tempura 揚 物	Vegetables 野菜天ぷら Seaweed salt, Lemon 藻塩 レモン
Shokuji 食 事	Koshihikari rice from Minami-Uonuma 南魚沼産コシヒカリ Japanese pickles, Miso soup 香の物 味噌椀
Dessert デザート	Assorted fruit フルーツ盛り合わせ

The menu contents are subject to change.
料理内容が変更になる場合がございます。

The Prince Park Tower Tokyo

Japanese Restaurant Shibasakura Chef: Kouji Takeuchi

ザ・プリンス パークタワー東京

日本料理 芝桜 和食料理長 高崎 博昭

日本料理

芝桜

ベジタリアン

ランチ・ディナーメニュー ¥13,000

Vegetarian Lunch & Dinner Menu

Appetizer 前 菜	Seasonal Kudzu-yose tofu, Dashi soup stock, Yuzu 季節の葛寄せ豆腐 琥珀餡 柚子 Boiled green vegetables, Simmered eggplant 青菜浸し 茄子オランダ煮 Chinese yam pickled in plum vinegar 長芋梅酢漬け Yuba, Wasabi くみ上げ湯葉 山葵
Soup 御 椀	Clear soup すまし仕立て Shavings of kelp, Wheat gluten, Nori seaweed とろろ昆布 巻麩 あおさ海苔 Japanese hornwort, Yuzu 三つ葉 柚子
Salad 向 附	Vegetable salad, Wasabi soy sauce dressing 彩りサラダ 山葵ドレッシング
Grilled 焼 物	Deep-fried tofu with teriyaki sauce 厚揚げ照り焼き Spicy konjac, Grilled 2 kinds of vegetables, Ginger root こんにゃく辛煮 焼き野菜二種 はじかみ
Simmered 煮 物	Assorted simmered vegetables 野菜の炊き合わせ
Pot 小 鍋	Boiled tofu 湯豆腐 Chinese cabbage, Mizuna 白菜 水菜 Shimeji mushroom, Japanese green onion しめじ 白葱
Tempura 揚 物	5 kinds of Vegetables, Seaweed salt, Lemon 野菜天ぷら 藻塩 レモン
Shokuji 食 事	Koshihikari rice from Minami-Uonuma, Japanese pickles, Miso soup 南魚沼産コシヒカリ 香の物 味噌椀
Dessert デザート	Assorted fruit フルーツ盛り合わせ

The menu contents are subject to change.
料理内容が変更になる場合がございます。

The Prince Park Tower Tokyo

Japanese Restaurant Shibasakura Chef: Kouji Takeuchi

ザ・プリンス パークタワー東京

日本料理 芝桜 和食料理長 高崎 博昭