

二〇二六年四月十日〜五月十五日

花籠点心

花籠

青菜のお浸し 揚げ桜海老
新緑豆腐

豌豆 いくら

山葵 美味出汁餡

魚介南蛮漬け

鶏松風

穴子笹巻き寿司

造り

真鯛 妻野菜一式 山葵

二の膳

箱盛り

煮物

笹垣信田巻き

大根 人参 青味野菜

焼物

鱒之介味噌幽庵焼き

出汁巻き玉子 笹巻き麩 酢取り茗荷

蒸物

茶碗蒸し 螢烏賊 青海苔餡 生姜

小付

彩りツナサラダ

山葵ドレッシング

別盛り

油物

海老湯葉巻き

牛蒡 蚕豆

天汁

御食事

しらす香味御飯 海苔

香の物 留椀

デザート

甘味盛り合わせ

仕入れ状況により変更する場合がございます。

ザ・プリンス パークタワー東京
日本料理 芝桜 料理長 高崎 博昭

二〇二六年四月一日〜五月十五日

懐石料理「桜」

旬彩 青菜のお浸し 揚げ桜海老

新緑豆腐

豌豆 いくら

山葵 美味出汁餡

御椀替わり 茶碗蒸し 螢鳥賊 青海苔餡 生姜

向付 二種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物 鱒之介と筍の木の芽味噌焼き

出汁巻き玉子 笹巻き麩 酢取り茗荷

温物 和牛しぐれ煮

笹垣牛蒡 馬鈴薯

大根 人参 スナックエンドウ

御食事 しらす香味御飯 海苔

香の物 留椀

デザート フルーツ盛り合わせ 甘味

仕入れ状況により変更する場合がございます。

ザ・プリンス パークタワー東京

日本料理 芝桜 料理長 高崎 博昭

二〇二六年四月一日〜五月十五日

懐石料理「桐」

旬彩

新緑豆腐

豌豆 いくら

山葵 美味出汁餡

アカモク土佐酢和え

蛍烏賊 おろし生姜

翡翠茄子 揚げ桜海老

御椀

新玉葱摺り流し仕立て

地鶏つみれ 博多すぎたけ クレソン

向付

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物

鮎並と筍の木の芽味噌焼き

稚鮎 たららの芽薄衣揚げ 酢取り茗荷

温物

和牛しぐれ煮

笹垣牛蒡 馬鈴薯

大根 人参 スナップエンドウ

御食事

浅利の炊き込み御飯 いくら 海苔 三つ葉

香の物 留椀

デザート

フルーツ盛り合わせ 甘味

仕入れ状況により変更する場合がございます。

ザ・プリンス パークタワー東京

日本料理 芝桜 料理長 高崎 博昭

二〇二六年四月一日〜五月十五日

懐石料理「葵」

旬彩

新緑豆腐

豌豆 いくら

山葵 美味出汁餡

アカモク土佐酢和え

蛸烏賊 おろし生姜

姫栄螺 三つ葉 煎り唐墨

御椀

新玉葱摺り流し仕立て

地鶏つみれ 博多すぎたけ クレソン

向付

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物

鮎並木の芽味噌焼き

ホワイトアスパラ

稚鮎 たららの芽薄衣揚げ 酢取り茗荷

小鍋

鯛しゃぶ仕立て

絹豆腐 茸 筍 長葱 水菜

胡麻ポン酢

御食事

浅利の炊き込み御飯 いくら 海苔 三つ葉

香の物 留椀

デザート

フルーツ盛り合わせ 甘味

仕入れ状況により変更する場合がございます。

ザ・プリンス パークタワー東京

日本料理 芝桜 料理長 高崎 博昭

二〇二六年四月一日〜五月十五日

懐石料理「香月」

〜九州北部を巡る味覚の旅〜

旬彩

〜九州からの酒肴六種〜

アカモク土佐酢和え

冬菇椎茸白和え

博多茄子翡翠煮

姫栄螺

五島うどん唐墨和え

芝海老唐揚げ タラの芽

蒸物

徳利蒸し

福岡県産はかた地どり水炊き風

絹豆腐 博多すぎたけ 長葱 水菜

刻み青葱 紅葉おろし 割りポン酢

向付

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

温物

羽太煮つけ

筍 牛蒡 若布

青味野菜 振り山椒

炭火烧

佐賀県産和牛ロース 添え野菜三種

梅味噌 九州甘口醤油 山葵

御食事

大分県産鰯の温飯

香の物 鰹出汁

デザート

フルーツ盛り合わせ 甘味

仕入れ状況により変更する場合がございます。

ザ・プリンス パークタワー東京

日本料理 芝桜 料理長 高崎 博昭

The Prince Park Tower Tokyo

九州フェア2026

