

二〇二六年

懐石料理「かぶと」

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