二〇二六年
「こいのぼり」

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　蛍烏賊　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