

二〇二六年

懐石料理「しょうぶ」

く九州北部を巡る味覚の旅く

旬彩

く九州からの酒肴六種く

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