

懐石料理「竜胆」

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 螢烏賊 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

懐石料理「桔梗」

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

螢鳥賊 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

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 スナツプエンドウ

御食事

浅利の炊き込み御飯 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

懐石料理「百合」

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

螢烏賊 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

鮎並と筍の木の芽味噌焼き

稚鮎 たらの芽薄衣揚げ 酢取り茗荷

温物

和牛しぐれ煮

笹垣牛蒡 馬鈴薯

大根 人参 スナックエンドウ

天麩羅

魚介二種 野菜三種

天汁 塩

御食事

浅利の炊き込み御飯 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

懐石料理「白菊」

旬彩

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 たららの芽

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

向附

四種盛り合わせ

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 スナックエンドウ

強肴

和牛ロース網焼き 添え野菜三種

おろしポン酢 和風ステーキソース 山葵

御食事

鰻小井

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