

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 スナックエンドウ

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