

二〇二六年四月一日〜五月十五日

お祝い懐石「寿」

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

家喜物

小鯛二色焼き (雲丹・胡麻)

黒豆金箔飾り 酢取り野菜 檸檬

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

赤飯

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

二〇二六年四月一日〜五月十五日

お祝い懐石「縁」

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

蛸烏賊 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

家喜物

小鯛二色焼き (雲丹・胡麻)

黒豆金箔飾り 酢取り野菜 檸檬

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

車海老 鱧 野菜三種

天汁 塩

御食事

赤飯

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

二〇二六年四月一日〜五月十五日

お祝い懐石「幸」

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

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

家喜物

小鯛二色焼き (雲丹・胡麻)

黒豆金箔飾り 酢取り野菜 檸檬

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

赤飯

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

二〇二六年四月一日～五月十五日

お祝い懐石「慶」

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 たらこの芽

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

家喜物

小鯛二色焼き（雲丹・胡麻）
黒豆金箔飾り 酢取り野菜 檸檬

温物

和牛しぐれ煮
笹垣牛蒡 馬鈴薯
大根 人参 スナッブエンドウ

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