

二〇二六年四月一日〜五月十五日

懐石料理「葵」

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

鮎並木の芽味噌焼き

ホワイトアスパラ

稚鮎 たらの芽薄衣揚げ 酢取り茗荷

小鍋

鯛しゃぶ仕立て

絹豆腐 茸 筍 長葱 水菜

胡麻ポン酢

御食事

桜海老と筍の土鍋炊き込み御飯

香の物 留椀

または

釧路和商市場さとむら発祥勝手井

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

二〇二六年四月一日〜五月十五日

懐石料理「香月」

〜九州北部を巡る味覚の旅〜

旬彩

〜九州からの酒肴六種〜

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

炭火焼

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

桜海老と筍の土鍋炊き込み御飯

香の物 留椀

または

釧路和商市場さとむら発祥勝手井

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

The Prince Park Tower Tokyo

九州フェア2026



二〇二六年四月一日〜五月十五日

懐石料理「佳蔵」

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

向付

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

小鍋

鯛しゃぶ仕立て

絹豆腐 茸 筍 長葱 水菜

胡麻ポン酢

炭火焼

和牛ロース 添え野菜三種

梅味噌 甘口醤油 山葵

御食事

桜海老と筍の土鍋炊き込み御飯

香の物 留椀

または

釧路和商市場さとむら登祥勝手井

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