

懐石料理「竜胆」

前菜

白アスパラ豆腐
蒸し帆立 クレソン 山葵
黄身醤油掛け 飾り野菜
蓴菜吸い酢
つぶ貝 車海老 胡瓜
トマトジュレ

御椀替わり

茶碗蒸し 牛蒡摺り流し餡

向付

二種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼物

鱸香味焼き
鶏肉トマト味噌焼き 袱紗玉子
笹巻麩 杏子蜜煮 酢取り茗荷

温物

穴子あられ揚げ 里芋饅頭
茄子 アボカド パプリカ
獅子唐 煮おろし掛け

御食事

南魚沼産コシヒカリ ちりめん山椒
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」

前菜

白アスパラ豆腐
蒸し帆立 クレソン 山葵
黄身醤油掛け 飾り野菜
蓴菜吸い酢
つぶ貝 車海老 胡瓜
トマトジュレ

御椀

清汁仕立て
鮎並抹茶葛叩き 玉子豆腐
加賀太胡瓜 赤万願寺

向付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼物

伊佐木塩焼き 木の芽おろし
鶏肉トマト味噌焼き 穴子小袖玉子
杏子蜜煮 茗荷甘酢漬

温物

和牛時雨煮
笹垣牛蒡 丸茄子揚げ煮
巻湯葉 青味野菜

御食事

麦とろ御飯 漬け鮪
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」

前菜

白アスパラ豆腐
蒸し帆立 クレソン 山葵
黄身醤油掛け 飾り野菜
蓴菜吸い酢
つぶ貝 車海老 胡瓜
トマトジュレ
鮑竜田揚げ 獅子唐

御椀

清汁仕立て
鮎並抹茶葛叩き 玉子豆腐
加賀太胡瓜 赤万願寺

向付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼物

伊佐木塩焼き 木の芽おろし
鶏肉トマト味噌焼き 穴子小袖玉子
杏子蜜煮 茗荷甘酢漬

温物

和牛時雨煮
笹垣牛蒡 丸茄子揚げ煮
巻湯葉 青味野菜

天麩羅

魚介二種 野菜三種
天汁 塩

御食事

麦とろ御飯 漬け鮪
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」

前菜

馬刺し
きびなご 辛子酢味噌掛け
辛子蓮根
鰻巻き玉子
日向夏 クレソン白和え
本桜鱒笹巻き寿司

御椀

清汁仕立て
鮎並抹茶葛叩き 玉子豆腐
加賀太胡瓜 赤万願寺

向付

四種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼物

伊佐木塩焼き 木の芽おろし
鶏肉トマト味噌焼き 穴子小袖玉子
杏子蜜煮 茗荷甘酢漬

温物

羽太煮つけ
笹垣牛蒡 丸茄子揚げ煮
巻湯葉 青味野菜

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