

二〇二六年五月十六日〜六月三十日

懐石料理「桐」

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  
赤麹弱 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