

二〇二六年五月十六日〜六月三十日

懐石料理「葵」

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 茗荷甘酢漬け

温物

羽太と丸茄子の小鍋仕立て

玉葱 占地 絹豆腐 水菜

御食事

鮑の土鍋炊き込み御飯 雲丹乗せ

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

二〇二六年五月十六日～六月三十日

懐石料理「香月」

九州南部を巡る味覚の旅

前菜 九州からの酒肴

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

蒸物

九州産マテ貝スープ蒸し

宮崎県産ツキミイクラ 青味野菜

向付

鰹焼霜造り 勘八 烏賊

刻み薬味野菜 山葵

温物

伊佐木 大長茄子

パプリカ アボカド 里芋饅頭

煮おろし掛け

炭火焼

熊本赤牛ロース 添え野菜三種

梅味噌 九州甘口醤油 山葵

御食事

鮑の土鍋炊き込み御飯 雲丹乗せ

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

二〇二六年五月十六日～六月三十日

懐石料理「佳蔵」

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

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

温物

羽太と丸茄子の小鍋仕立て

玉葱 占地 絹豆腐 水菜

炭火焼

和牛ロース 添え野菜三種

梅味噌 割り醤油 山葵

御食事

鮑の土鍋炊き込み御飯 雲丹乗せ

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