

懐石料理

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

和牛網焼き 添え野菜

和風ステーキソース おろしポン酢 山葵

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