

お献立

小鉢

九州産寒じめ法蓮草と利休麩胡麻和え  
くこの実  
温製豆乳寄せ 花鰹 茗荷 生姜出汁  
なめ味噌の馬鈴薯サラダ 卸し金華ハム  
刻み塩昆布 大粒南高梅

煮物

鹿尾菜の飛竜頭含め煮  
菜の花 柚子 芥子餡

焼物

銀鮭塩焼き  
牛フイレ味噌漬焼き 鱈子の炙り  
厚焼き玉子 蒲鉾 レモン 青桃蜜煮

または

鶏もも肉塩麴焼き  
カマンベール味噌漬け  
厚焼き玉子 青桃蜜煮

中皿

焼き海苔

御食事

南魚沼産こしひかり  
または、

五穀米粥 赤紫蘇餡

味噌汁  
漬物

デザート

亜麻仁オイルとプレーンヨーグルト 苺  
コーヒー

料理内容が変更になる場合がございます。  
食材によるアレルギーのあるお客様は  
あらかじめ係りにお申し付け下さい。

ザ・プリンス パークタワー東京

日本料理 芝桜