

都民応援キャンペーン

二〇二〇年九月 懐石料理「桐」

都民の方の特典 クラフトビールプレゼント

(TOKYO 隅田川ブルーイング 琥珀の時間)

旬菜 青菜菊花浸し

汲み上げ湯葉 つぶ貝潮飴かけ 三つ葉 花穂 山葵

銀杏葛寄せ豆腐 美味出汁 山葵 イクラ

御椀 みぞれ仕立て 揚げ帆立

茸 紅葉人参 ミニ青梗菜

または、松茸土瓶蒸し

※松茸土瓶蒸しは追加料金二、〇〇〇円頂戴いたします。

造り 三種盛り合わせ 妻野菜一式 山葵

焼物 カレイ紅葉焼き

酢取り茗荷 鶏松風 揚げ銀杏

合肴 海老湯葉巻揚げ

青唐 赤おろし 煎り出汁

温物 チーズ入り茶碗蒸し

鰻 しめじ 粟麩オランダ煮 有馬山椒飴

食事 かつお飯 香の物 留椀

または、松茸御飯 香の物 留椀

※松茸御飯は追加料金五〇〇円頂戴いたします。

デザート フルーツ盛り合わせ

甘味

料理内容が変更になる場合がございます。

日本料理 芝桜 料理長 竹内 康二