

お 献 立

旬 彩

季節の胡麻豆腐

ズワイ蟹ほぐし 美味出汁餡

北海たこスモーク

サラダオニオン セロリ浅漬け

御 椀

じゃがいも摺り流し

めばる唐揚げ

敷小玉ねぎ アスパラ 黒胡椒

向 附

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

炭火焼

和牛サーロイン

彩りサラダ 胡麻ドレッシング

割り醤油 山葵 おろしポン酢

合 肴

鱸南蛮漬け

彩り野菜 セルフィーユ

煮 物

炊き合わせ

百合根饅頭揚げ

鶏吉野煮 筍 葱

御食事

生姜としらすの炊き込み御飯

香の物 留椀

デザート

フルーツ盛り合わせ

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 畑中 英希