

二〇二四年十月

懐石料理「葵」

旬彩

鯛昆布×錦秋和え  
菊花 春菊 蕪 舞茸 いくら  
湯葉と海老 胡桃の白和え  
セルフィーユ

御椀

清まし仕立て  
鱧葛打ち 海老真丈  
焼きしめじ 水菜 輪酢橘

向附

三種盛り合わせ  
妻野菜一式 山葵

焼物

鱈魚醬焼  
菊花大根 栗甘露煮 吹き寄せ麩

合肴

姫はまぐり酒蒸し  
霰長芋 青のり餡

煮物

炊き合わせ  
里芋 南瓜 巻湯葉  
茄子 巻海老 青味野菜

御食事

南魚沼産コシヒカリ  
別添え 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 畑中 英希