

二〇二四年十月

懐石料理「桜」

旬彩

銀杏豆腐 焼茄子

煮穴子 胡麻餡 枸杞の実

占地と青菜 菊花の浸し

向附

二種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼八寸

サーモン味噌バター焼き

むかご真丈紅葉

出汁巻き玉子

栗甘露煮

海老 胡瓜串打ち

鶏黒七味焼き

紅白はじかみ

煮物

米茄子 薄切り和牛吉野煮

巻湯葉 紅葉麩 九条ねぎ

御食事

鶏五目御飯

鶏 人参 牛蒡 油揚げ 舞茸

香の物 味噌汁

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