

二〇二四年十月

懐石料理「香月」

旬彩

松茸と青菜 菊花の浸し
松茸薄衣揚げ 揚銀杏松葉さし 紅葉麩
鯛昆布メ手鞠寿司
鮎甘露煮

御椀

土瓶蒸し
松茸 鱧 巻海老
鶏ささ身 三つ葉 酢橘

向付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

煮物

すき煮仕立て
和牛ロース 松茸
長葱 豆腐 結び白滝

炭火焼

松茸と野菜の炭火焼
酢橘 ポン酢

御食事

松茸の炊き込み御飯
香の物 留椀

デザート

フルーツ盛り合わせ 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