

二〇二四年十月

懐石料理「桐」

旬彩

銀杏豆腐 焼茄子
煮穴子 胡麻餡 枸杞の実
松茸と青菜 菊花の浸し

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

サーモン味噌バター焼き
菊花大根 栗甘露煮

合肴

柿と小鯛笹漬けの膾 枸杞の実
胡瓜 大根 すだれ麩

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

鶏五日御飯
鶏 人参 牛蒡 油揚げ 舞茸
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