

二〇二五年一月

懐石料理「桜」

旬彩 若草胡麻豆腐 いくら 美味出汁餡
紅白なます 数の子 セルフィーユ

御椀替わり 蟹茶碗蒸し
三つ葉 柚子

向付 二種盛り合わせ
麦野菜一式 山葵

焼八寸 鰯照り焼き
出汁巻き玉子
鰯昆布巻き
筍木の芽焼き
鶏松風
金柑蜜煮
紅白はじかみ

煮物 炊き合わせ
鰻山椒煮 高野豆腐
蓮根 梅人參 青味野菜

御食事 南魚沼産コシヒカリ
野沢菜ちりめん
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

二〇二五年一月

懐石料理「桐」

旬彩 若草胡麻豆腐 いくら 美味出汁 餃子 セルフイーユ

河豚たたき 蕪浅漬 振り柚子

御椀 酒粕仕立て 鰯 大根 人参 粟麩 椎茸 芹 柚子

向附 三種盛り合わせ 山葵

妻野菜一式

焼物 鱈柚香焼き 鶏松風

茗荷甘酢漬

肴 サーモン酢メかぶら奉書

帆立焼霜 蛇腹胡瓜 いくら

煮物 炊き合わせ

鰻山椒煮 高野豆腐

蓮根 梅人参 青味野菜

御食事 筍の炊き込み御飯 しらす 青葱

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

二〇二五年一月

懐石料理「葵」

前菜

プリンスホテル料理コンクール優勝作品
国産帆立貝と車海老の油霜
彩り野菜とリンゴ酢ジュレ掛け

御椀

酒粕仕立て
鰯 大根 人参 粟麩 椎茸 芹 柚子

向附

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼物

金目鯛袖香焼き
茗荷甘酢漬け 鶏松風

煮物

炊き合わせ
海老芋 聖護院大根
筍 焼穴子 梅人参 青味野菜

御食事

プリンスホテル料理コンクール優勝作品
真鯛 豆乳出汁の胡麻だれ茶漬け

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

二〇二五年一月

懐石料理「香月」

旬彩

法蓮草浸し 巻海老 美味出汁餡

蝦夷鮑旨煮

あおり烏賊黄味焼 菜花

炙り河豚昆布×あん肝ポン酢和え

赤おろし 芽葱

鶏笹身あられ揚げ

向付

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物

金目鯛柚香焼き

茗荷甘酢漬け 鶏松風

合肴

海老芋旨煮の唐揚げ

蟹餡掛け 白髪ねぎ

小鍋

鮫鰯鍋 味噌仕立て

白菜 長葱 水菜 しめじ 豆腐 人参

御食事

南魚沼産コシヒカリ 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