

二〇二五年三月

懐石料理「桐」

旬彩

桜胡麻豆腐 桜花

美味出汁 餃 セルフイーユ

螢烏賊 独活酢味噌和え 菜の花

御椀

すまし仕立て

鮎並唐揚げ

筍 若芽 白髪葱 木の芽

向附

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物

鱈路味噌焼き

桜花大根甘酢漬け

袱紗焼き 花びら百合根

合肴

絹豆腐土佐揚げ

車海老 蕨 落 美味出汁

煮物

炊き合わせ

筍饅頭 大根 桜麩 青味野菜

御食事

釧路和商市場さとむら登祥勝手井

厚岸産花咲ガニ鉄砲汁

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

二〇二五年三月

懐石料理「葵」

旬彩 つぶ貝 春野菜 土佐酢ジュレ

甘海老 拍子木長芋

鯛酒盗掛け 針柚子

御椀 すまし仕立て

鮎並唐揚げ

筍 若芽 白髪葱 木の芽

向附 三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物 甘鯛木の芽焼き

桜花大根甘酢漬け

袱紗焼き 花びら百合根

合肴 螢烏賊桜葉包み揚げ

落の臺 桜塩

煮物 炊き合わせ

じゃがいも饅頭

芽キャベツ 桜麩 銀飴

御食事 釧路和商市場さとむら発祥勝手井

厚岸産花咲ガニ鉄砲汁

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

二〇二五年三月

懐石料理「香月」

旬彩

うるい浸し あさり 美味出汁餡  
牛肉 独活金平  
蛤梅香奉書巻き  
蓬麩露味噌田楽  
たらの芽薄衣揚げ

向付

三種盛り合わせ  
妻野菜一式 山葵

焼物

甘鯛木の芽焼き  
桜花大根甘酢漬け  
袱紗焼き 花びら百合根

合肴

螢烏賊桜葉包み揚げ  
露の臺 桜塩

小鍋

めばると春野菜の小鍋仕立て  
春キャベツ 独活 ごとみ 菜の花

御食事

釧路和商市場さとむら発祥勝手井  
厚岸産花咲ガニ鉄砲汁

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

二〇二五年三月

懐石料理「佳蔵」

旬彩 うるい浸し あさり 美味出汁餡

牛肉 独活金平

蛤梅香奉書巻き

蓬麩落味噌田楽

たらの芽薄衣揚げ

御椀 すまし仕立て

鮎並唐揚げ

筍 若芽 白髪葱 木の芽

向附 三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

煮物 炊き合わせ

じゃがいも饅頭

芽キャベツ 桜麩 銀餡

合肴 絹豆腐土佐揚げ

車海老 蕨 落 美味出汁

炭火焼 和牛ロース 筍 添え野菜

割り醤油 山葵 おろしポン酢

御食事 釧路和商市場さとむら発祥勝手井

厚岸産花咲ガニ鉄砲汁

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