

二〇二六年一月

懐石料理「葵」

旬彩

青菜のお浸し 帆立ほぐし

チーズ葛寄せ豆腐

スモークサーモン 山葵 美味出汁餡

甘海老塩麴和え 叩き長芋

御椀替わり

雲子茶碗蒸し

蕪摺り流し餡 山葵

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

紅芯大根甘酢漬け 丸十オレンジ煮

合肴

蟹爪あられ揚げ

揚げ海老芋 唐墨掛け 青唐

小鍋

合鴨鍋

九条葱 舞茸 京人参 水菜

御食事

ズワイ蟹の土鍋炊き込み御飯 いくら乗せ

香の物 留椀

または

釧路和商市場さとむら発祥勝手井

香の物 留椀

デザート

甘味盛り合わせ

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 高崎 博昭

二〇二六年一月

懐石料理「香月」

旬彩

青菜のお浸し 帆立ほぐし  
チーズ葛寄せ豆腐

スモークサーモン 山葵 美味出汁餡

甘海老塩麴和え 叩き長芋

鮫肝辛子酢味噌和え

菊芋赤麹弱金平煮

小肌握り寿司 菊花飾り

御椀替わり

雲子茶碗蒸し

蕪摺り流し餡 山葵

向附

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物

タラバ蟹の炭火焼き  
酢橘

小鍋

蟹しゃぶ仕立て  
ズワイ蟹 白菜

長葱 椎茸 榎木 水菜

おろしポン酢

御食事

ズワイ蟹の土鍋炊き込み御飯 いくら乗せ  
香の物 留椀

または

釧路和商市場さとむら発祥勝手井

香の物 留椀

デザート

甘味盛り合わせ

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 高崎 博昭

二〇二六年一月

懐石料理「佳蔵」

旬彩

青菜のお浸し 帆立ほぐし  
チーズ葛寄せ豆腐

スモークサーモン 山葵 美味出汁餡

甘海老塩麴和え 叩き長芋

鮫肝辛子酢味噌和え

菊芋赤麹弱金平煮

小肌握り寿司 菊花飾り

御椀替わり

雲子茶碗蒸し  
蕪摺り流し餡 山葵

向附

三種盛り合わせ  
妻野菜一式 山葵

小鍋

蟹しゃぶ仕立て  
ズワイ蟹 白菜

長葱 椎茸 榎木 水菜

おろしポン酢

炭火焼

和牛ロース タラバ蟹  
割り醤油 おろしポン酢 山葵

御食事

ズワイ蟹の土鍋炊き込み御飯 いくら乗せ  
香の物 留椀

または

釧路和商市場さとむら発祥勝手井

香の物 留椀

デザート

甘味盛り合わせ

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 高崎 博昭