

二〇二六年二月

懐石料理「葵」

旬彩

青菜のお浸し

黄韭 しらす

公魚南蛮漬け

三色胡麻豆腐

黒豆 美味出汁餡

小吸物

白味噌仕立て

雲子 蓬麩 梅人參 ごとみ 辛子

向付

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物

蛤玉素焼き

鰯落味噌焼き

カリフラワー甘酢漬け 蚕豆薄衣揚げ

小鍋

鯛しゃぶ仕立て

若布 筍 水菜 エリンギ

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登祥勝手井

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 高崎 博昭

二〇二六年二月

懷石料理「香月」

旬彩

三色胡麻豆腐

いくら 美味出汁餡

菜の花 白魚 蟹身 黄身酢掛け

姫栄螺 蚕豆 唐墨和え

御椀

白味噌仕立て

金目鯛 蓬麩 独活 ごとみ 辛子

向附

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

蒸物

徳利蒸し

真鯛 蛤 筍 絹豆腐 長葱 水菜 梅麩

ポン酢 刻み青葱 紅葉おろし

炭火焼

和牛ロース 添え野菜三種

割り醤油 和風ステーキソース 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

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 高崎 博昭

二〇二六年二月

懐石料理「佳蔵」

旬彩

三色胡麻豆腐

いくら 美味出汁餡

菜の花 白魚 蟹身 黄身酢掛け

姫栄螺 蚕豆 唐墨和え

御椀

白味噌仕立て

金目鯛 蓬麩 独活 ごとみ 辛子

向附

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

小鍋

鯛しゃぶ仕立て

若布 筍 水菜 エリンギ

九条葱 絹豆腐 胡麻ポン酢

炭火焼

和牛ロース 添え野菜三種

割り醤油 和風ステーキソース 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

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 高崎 博昭