

二〇二六年五月十六日〜六月三十日

花籠点心 く初夏の実りく

一の膳

花籠

青菜 薄揚げ 榎木のお浸し

白アスパラ豆腐

山葵 美味出汁餡 飾り野菜

穴子と胡瓜の土佐酢掛け

袱紗玉子 茗荷寿司

造り

鰹焼霜造り 刻み薬味野菜 ポン酢

二の膳

箱盛り

煮物

飛竜頭

茄子オランダ煮 青味野菜 辛子

焼物

鱸香味焼き

鶏肉トマト味噌焼き 杏子蜜煮

蒸物

茶碗蒸し 牛蒡摺り流し餡

小付

彩りサラダ

海苔 山葵ドレッシング

別盛り

油物

浅利真丈磯辺揚げ

ヤングコーン 獅子唐

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 高崎 博昭

二〇二六年五月十六日〜六月三十日

懐石料理「桜」

前菜

白アスパラ豆腐

蒸し帆立 クレソン 山葵

黄身醤油掛け 飾り野菜

蓴菜吸い酢

つぶ貝 車海老 胡瓜

トマトジュレ

御椀替わり

茶碗蒸し 牛蒡摺り流し餡

向付

二種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物

鱸香味焼き

鶏肉トマト味噌焼き 袱紗玉子

笹巻麩 杏子蜜煮 酢取り茗荷

温物

穴子あられ揚げ 里芋饅頭

茄子 アボカド パプリカ

獅子唐 煮おろし掛け

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 高崎 博昭

二〇二六年五月十六日〜六月三十日

懐石料理「桐」

前菜

白アスパラ豆腐  
蒸し帆立 クレソン 山葵  
黄身醤油掛け 飾り野菜  
蓴菜吸い酢  
つぶ貝 車海老 胡瓜  
トマトジュレ

御椀

清汁仕立て  
鮎並抹茶葛叩き 玉子豆腐  
加賀太胡瓜 赤万願寺

向付

三種盛り合わせ  
妻野菜一式 山葵

焼物

伊佐木塩焼き 木の芽おろし  
鶏肉トマト味噌焼き 穴子小袖玉子  
杏子蜜煮 茗荷甘酢漬

温物

和牛時雨煮  
笹垣牛蒡 丸茄子揚げ煮  
赤麹弱 青味野菜

御食事

麦とろ御飯 漬け鮪  
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

二〇二六年五月十六日〜六月三十日

懐石料理「葵」

前菜

白アスパラ豆腐

蒸し帆立 クレソン 山葵

黄身醤油掛け 飾り野菜

蓴菜吸い酢

つぶ貝 車海老 胡瓜

トマトジュレ

鮑竜田揚げ 獅子唐

御椀

清汁仕立て

鮎並抹茶葛叩き 玉子豆腐

加賀太胡瓜 赤万願寺

向付

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物

伊佐木塩焼き 木の芽おろし

鶏肉トマト味噌焼き 穴子小袖玉子

杏子蜜煮 茗荷甘酢漬け

温物

羽太と丸茄子の小鍋仕立て

玉葱 占地 絹豆腐 水菜

御食事

麦とろ御飯 漬け鮪

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

二〇二六年五月十六日～六月三十日

懐石料理「香月」

九州南部を巡る味覚の旅

前菜

九州からの酒肴

馬刺し

きびなご

辛子酢味噌掛け

辛子蓮根

鰻巻き玉子

日向夏 クレソン白和え

本桜鱒笹巻き寿司

蒸物

九州産マテ貝スープ蒸し

宮崎県産ツキミイクラ

青味野菜

向付

鰹焼霜造り 勘八 烏賊

刻み薬味野菜 山葵

温物

伊佐木 大長茄子

パプリカ アボカド 里芋饅頭

煮おろし掛け

炭火焼

くまもとあか牛ロース 添え野菜三種

梅味噌 九州甘口醤油 山葵

御食事

宮崎県郷土料理 冷や汁

香の物

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

The Prince Park Tower Tokyo

九州フェア2026

