

二〇二六年七月一日〜八月三十一日

懐石料理「桜」

前菜

錦糸瓜　ゴーヤ煮浸し　糸賀喜

枝豆葛寄せ豆腐

海老　山葵　チーズソース

御椀替わり

冷製茶碗蒸し

陸蓮根　トマト　トマトコンソメジュレ

向付

二種盛り合わせ

妻野菜一式　山葵

焼物

目鯛塩麹焼き

丸十檸檬煮　獅子唐揚げ浸し

二色パプリカ

温物

豚肉角煮

馬鈴薯　青味野菜　辛子

御食事

玉蜀黍の炊き込み御飯　海苔

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

二〇二六年七月一日〜八月三十一日

懐石料理「桐」

前菜

鰻ざく胡瓜
針生姜 酢取り茗荷 土佐酢
錦糸瓜 グーヤ煮浸し 糸賀喜
枝豆葛寄せ豆腐
トマト 山葵 チーズソース

御椀

清汁仕立て
雉羽太 鮑冬瓜 素麺 茗荷 露生姜

向付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼物

太刀魚塩焼き 染めおろし 酢橘
丸十檸檬煮 獅子唐揚げ浸し
二色パプリカ

冷鉢

丸茄子 海老 巻き湯葉 小芋
隠元 振り青柚子 旨出汁ジュレ

御食事

玉蜀黍の炊き込み御飯 海苔
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

二〇二六年七月一日〜八月三十一日

「鰻コース」

先付 冷製茶碗蒸し 玉蜀黍摺り流し

陸蓮根 蟹身 蓴菜

前菜 鰻ざく胡瓜

針生姜 酢取り茗荷 土佐酢

錦糸瓜 ゴーヤ煮浸し 糸賀喜

枝豆葛寄せ豆腐

トマト 山葵 チーズソース

中皿 鰻巻き玉子 染めおろし

冷鉢 鮑酒蒸し 鱧湯引き

蓮芋 梅肉餡 金魚草

御食事

うな重

または

鰻ひつまぶし

茶漬け出汁

(かつお出汁 または 梅香出汁)

薬味

(山葵 とろろ芋 海苔 刻み青葱 刻み茗荷 粉山椒)

香の物 肝吸い

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

二〇二六年七月一日〜八月三十一日

懐石料理「香月」

前菜

玉蜀黍摺り流し
陸蓮根 蟹身 蓴菜
鮎酢浸し すだれ麩 胡瓜
錦糸瓜 ゴーヤ煮浸し 糸賀喜
合鴨蒸し煮 柚子胡椒
枝豆葛寄せ豆腐
トマト 山葵 チーズソース

御椀

清汁仕立て
雉羽太 鮑冬瓜 素麺 茗荷 露生姜

向付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

冷鉢

丸茄子 鮑柔らか煮 巻き湯葉 小芋
車海老 隠元 振り青柚子 旨出汁ジュレ

炭火焼

黒毛和牛ロース 添え野菜三種
おろしポン酢 藻塩 山葵

御食事

玉蜀黍の炊き込み御飯 雲丹 海苔
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