

懐石料理「竜胆」

前菜

錦糸瓜　ゴーヤ煮浸し　糸がき  
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

目鯛塩麴焼き  
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

懐石料理「桔梗」

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 糸がき  
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 鮑柔らか煮 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

懐石料理「百合」

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 糸がき  
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 鮑柔らか煮 巻き湯葉 小芋  
隠元 旨出汁ジュレ 振り青柚子

天麩羅

魚介二種 野菜三種  
天汁 塩

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

懐石料理「白菊」

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 糸がき  
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

四種盛り合わせ  
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 鮑柔らか煮 巻き湯葉 小芋  
隠元 振り青柚子 旨出汁ジュレ

強肴

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

鰻小井  
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