

二〇二六年七月一日〜八月三十一日
花籠点心 く初夏の実りく

一の膳

花籠

ゴーヤ煮浸し 糸賀喜
蛸のマリネ

枝豆葛寄せ豆腐

海老 山葵 チーズソース

笹巻麩 穴子八幡巻き 酢取り茗荷

造り

勘八 妻野菜一式 山葵

二の膳

箱盛り

湿物

豚肉角煮

馬鈴薯 青味野菜 辛子

目鯛塩麴焼き

玉子焼き 丸十檸檬煮

冷製茶碗蒸し

陸蓮根 トマト 銀餡 振り柚子

小付

彩りサラダ

アボカド モッツァレラチーズ

胡麻ドレッシング

別盛り

油物

玉蜀黍真丈薄衣揚げ 獅子唐

御食事

鰻のちらし寿司
留椀

デザート

フルーツ白玉あんみつ

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