

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 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

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