

二〇二六年

一の膳

花籠

青菜 茸 菊花のお浸し
汲み湯葉 山葵 北海干し貝柱 鰾
灯台つぶ貝 青葱 辛子酢味噌和え
鰾切り込み
秋刀魚生姜煮 揚げ銀杏

造り

鰯日高昆布締め 柚子胡椒

御椀替わり

土瓶蒸し
松茸 鰻 海老
銀杏 鶏肉 三つ葉 酢橘

二の膳

箱盛り

温物

北海道産南瓜

舞茸 青味野菜 夢の大地そぼろ 鰾掛け

焼物

秋鮭 椎茸 柚香焼き

出汁巻き玉子 吹き寄せ麩

蒸物

チーズ入り茶碗蒸し 茸 鰾

小付

彩りサラダ 北海道十勝ポテトサラダ

胡麻醬油ドレッシング

別盛り

油物

北海道産ほっけパン粉揚げ

獅子唐 タルタルソース

御食事

松茸の炊き込み御飯
香の物 留椀

デザート

十勝小豆 寒天 きな粉ホイップクリーム
季節のフルーツ

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