

二〇二六年

懷石料理

前菜

松茸 菊花 青菜のお浸し
海老 柿 隠元の白和え 煎り胡桃

御椀替わり

土瓶蒸し
松茸 鰻 海老 銀杏
鶏肉 三つ葉 酢橘

向付

二種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼物

サーモン 椎茸杉板焼き
揚げ銀杏 南瓜檸檬煮
紅葉大根

温物

小蕪風呂吹き
茄子オランダ煮 鶏肉治部煮
舞茸 青味野菜 辛子

御食事

栗の炊き込み御飯
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