

二〇二六年九月一日〜十月十五日

花籠点心　　〜北海道の秋〜

一の膳

花籠

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

造り

鰯日高昆布締め　柚子胡椒

二の膳

箱盛り

温物

焼物

蒸物
小付

北海道産南瓜

舞茸　青味野菜　夢の大地そぼろ餡掛け

秋鮭　椎茸柚香焼き

出汁巻き玉子　吹き寄せ麩

チーズ入り茶碗蒸し　茸餡

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

北海道産ホッケパン粉揚げ

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

二〇二六年九月一日〜十月十五日

懷石料理「桜」

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

蓋 物

茶碗蒸し いくら 三つ葉
白身魚 カマンベールチーズ 茸餡

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

二〇二六年九月一日〜十月十五日

懷石料理「桐」

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
秋刀魚生姜煮

蓋 物

茶碗蒸し いくら 三つ葉 白身魚
カマンベールチーズ 茸 餡

向 付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼 物

かます 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 牛肉柔らか煮
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

二〇二六年九月一日〜十月十五日

懷石料理「葵」

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
×鯖押し寿司

蓋 物

茶碗蒸し いくら 三つ葉 白身魚
カマンベールチーズ 茸 餡

向 付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼 物

和牛 椎茸杉板焼き
揚げ銀杏 南瓜檸檬煮 紅葉大根

小 鍋

鯛かぶら
若布 紅葉人参 青味野菜 柚子

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

二〇二六年九月一日〜十月十五日

懷石料理 〽勝手井で巡る北海道の旅〽

前 菜

トマトの摺り流し 花咲蟹
北海シマエビ塩茹で
灯台つぶ貝 青葱辛子酢味噌和え
帆立 小蕪 林檎の膾
めふん胡瓜巻き寿司

御 椀

糠にしん三平汁
銀杏藻 大根 人参 馬鈴薯 長葱 隠元

温 物

北海道産百合根饅頭
舞茸 菊菜 山葵 菊花飴

焼 物

陶板焼き
北海道産秋刀魚 南瓜 椎茸
帯広チーズ工房NEEDSよりみそちーず
吹き寄せ盛り (銀杏 吹き寄せ麩 揚げ松葉)

揚 物

ホッケパン粉揚げ 牛蒡唐揚げ
数の子タルタルソース

御 食 事

勝手井
左記の十五品目から異なる七種類をお選びください。
・まぐろ赤身・鯛・鰯(北海道産)・サーモン
・帆立(北海道産)・生うに・ズワイ蟹棒
・ボタン海老(北海道産)・甘海老
・イカソーメン(北海道産)・イクラ醤油漬
・漬け数の子・煮あなご・鰯(北海道産)
・水たこ(北海道産)
花咲蟹鉄砲汁

デザート

大学芋 北海道ミルクジェラート
林檎コンポート

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

