

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 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)・イクラ醤油漬け
・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

