

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