

懷石料理「竜胆」

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

懐石料理「桔梗」

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

懷石料理「百合」

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

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

揚 物

天麩羅盛り合わせ
(魚介二種 野菜三種)
天汁 塩 檸檬

御食事

松茸の炊き込み御飯
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

懷石料理「白菊」

前 菜

松茸 菊花 青菜のお浸し
秋刀魚生姜煮
車海老カダイフ揚げ 銀杏
×鯖押し寿司
柿釜白和え

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

四種盛り合わせ
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 鶏肉治部煮
舞茸 青味野菜 辛子

強 肴

黒毛和牛ロース網焼き 添え野菜三種
おろしポン酢 和風ステーキソース 山葵

御食事

鰻小井
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