

二〇二六年九月一日〜十月十五日

お祝い懷石「寿」

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

御 椀

蛤潮仕立て 若布 茸
水引き野菜 三つ葉 柚子

向 付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

家喜物

小鯛二色焼き（雲丹・黒胡麻）
黒豆金箔飾り 酢取り野菜 檸檬

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

赤飯
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

お祝い懷石「縁」

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

御 椀

蛤潮仕立て 若布 茸
水引き野菜 三つ葉 柚子

向 付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

家喜物

小鯛二色焼き（雲丹・黒胡麻）
黒豆金箔飾り 酢取り野菜 檸檬

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

揚 物

天麩羅盛り合わせ
（車海老 鱧 野菜三種）
天汁 塩 檸檬

御食事

赤飯
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

お祝い懷石「幸」

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

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

家喜物

小鯛二色焼き（雲丹・黒胡麻）
黒豆金箔飾り 酢取り野菜 檸檬

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

赤飯
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

お祝い懷石「慶」

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

家喜物

小鯛二色焼き（雲丹・黒胡麻）
黒豆金箔飾り 酢取り野菜 檸檬

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