

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