

二〇二六年九月一日〜十月十五日

懷石料理「佳蔵」

前 菜

松茸 菊花 青菜のお浸し
秋刀魚生姜煮
車海老カグイフ揚げ 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

小 鍋

鯛かぶら
若布 紅葉人参 青味野菜 柚子

炭火焼

黒毛和牛ロース 松茸 酢橘
割り醤油 おろしポン酢 山葵

御食事

松茸の土鍋炊き込み御飯
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