

二〇二六年

お祝い懐石料理「鶴」

前菜 季節の葛寄せ豆腐 山葵 美味出汁餡

鮑旨煮

柿釜白和え 胡桃

子持ち鮎甘露煮

青菜と蟹身のお浸し

御椀

菊花仕立て

伊勢海老葛打ち 春菊 水引野菜

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・胡麻）

酢取り野菜 お多福豆 吹寄せ飾り 銀杏

温物

百合根饅頭

車海老 紅葉麩

舞茸 青味野菜 敷胡麻餡

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 高碕 博昭