

二〇二六年

お祝い懐石料理「亀」

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

強 肴

黒毛和牛ロース網焼き 添え野菜三種
割り醤油 おろしポン酢 山葵

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

サーモンとイクラの散らし寿司 甘酢生姜
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