

二〇二六年十月一六日～十一月三十日

花籠点心　　～北海道の秋～

一の膳

花籠

北海道産真鯛の南蛮漬け
柚子胡麻豆腐　山葵　美味出汁餡
焼茄子のお浸し　糸賀喜　おろし生姜
サーモン菊花寿司
煮帆立

造り

真鯛重ね造り　妻野菜一式　山葵

二の膳

箱盛り

煮物

中札内田舎どり治部煮

焼物

里芋　厚揚げ　紅葉麩　青味野菜

北海道産鰯山椒焼き

出汁巻き玉子　はじかみ

蒸物

養老蒸し　刻み穴子　山葵　鼈甲餡

小付

彩りサラダ　合鴨燻製

ブロッコリー　チェリートマト

胡麻醬油ドレッシング

別盛り

揚げ物

海老カダイフ揚げ

北海道チーズフライ

御食事

鮭とイクラの御飯

香の物　留挽

デザート

きな粉おはぎ

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