

二〇二六年十月一六日〜十一月三十日

「すき煮コース」

前 菜

柚子胡麻豆腐 蟹身 山葵 美味出汁 鰯
北寄貝と青菜のお浸し
鮑旨煮

向 付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

鍋

すき煮 野菜一式 御養卵

御食事

南魚沼産コシヒカリ 香の物 留椀
または
稲庭うどん

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