

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　留椀

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

二〇二六年十月一六日〜十一月三十日

懷石料理「桜」

前菜

柚子胡麻豆腐 蟹身 山葵 美味出汁飴
北寄貝と青菜のお浸し

蓋物

養老蒸し 刻み穴子
山葵 鼈甲飴

向付

二種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼物

糸縊鯛柚香焼き
南瓜檸檬煮 赤蕪 袱紗玉子

温物

百合根饅頭
海老 紅葉麴 舞茸
青味野菜 山葵 敷胡麻飴

御食事

鮭とイクラの御飯 三つ葉
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

二〇二六年十月一六日〜十一月三十日

懷石料理「桐」

前菜

柚子胡麻豆腐 蟹身 山葵 美味出汁餡
北寄貝と青菜のお浸し
柿釜白和え 胡桃

御椀

菊花仕立て
蟹真丈 春菊 織打ち野菜

向付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼物

糸縊鯛唐墨焼き
南瓜檸檬煮 赤蕪 袱紗玉子

温物

百合根饅頭
車海老 紅葉麩 舞茸
青味野菜 山葵 敷胡麻餡

御食事

サーモンとイクラの散らし寿司
三つ葉 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

二〇二六年十月一六日〜十一月三十一日

懷石料理「葵」

前 菜

柚子胡麻豆腐 蟹身 山葵 美味出汁餡
北寄貝と青菜のお浸し
鮑旨煮

御 椀

菊花仕立て
蟹真丈 春菊 織打ち野菜

向 付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼 物

メヌケ粕漬け焼き
南瓜檸檬煮 赤蕪 散らし銀杏

温 物

百合根饅頭
車海老 紅葉麩 舞茸
青味野菜 山葵 敷胡麻餡

揚 物

柳葉魚の天麩羅 真河豚の唐揚げ
獅子唐 檸檬

御食事

サーモンとイクラの散らし寿司
三つ葉 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

二〇二六年十月一六日〜十一月三十日

懐石料理 〽勝手井で巡る北海道の旅〽

前 菜

帯広チーズ工房NEEDSより

みそちーずと椎茸の炙り

北海シマエビ塩茹で

北寄貝と青菜のお浸し

練切り込み

むかご真丈雲丹焼き

御 椀

北海道産百合根摺り流し

花咲蟹真丈 銀杏藻

焼 物

国稀酒造諸白粕使用 メスケ粕漬け焼き

南瓜檸檬煮 赤蕪 散らし銀杏

揚 物

柳葉魚の天麩羅 真河豚の唐揚げ

獅子唐 檸檬

小 鍋

石狩鍋

北海道産銀聖 「夢の大地」豚バラ肉 帆立

キャベツ 馬鈴薯 人参 舞茸 玉葱

北海道産バター 山椒

御食事

勝手井

左記の十五品目から異なる七種類をお選びください。

・まぐろ赤身・鯛・勘八・サーモン

・帆立(北海道産)・生うに・ズワイ蟹棒

・ぼたん海老(北海道産)・甘海老

・イカソーメン(北海道産)・イクラ醤油漬け

・漬け数の子・煮あなご・鰯(北海道産)

・水たこ(北海道産)

網走産蛸汁 三つ葉

デザート

北海道チーズケーキ きな粉おはぎ

林檎コンポート

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

The Prince Park Tower Tokyo

2026.9.1 Tue. - 11.30 Mon.

北海道フェア
2026 Hokkaido Fair