

懷石料理「半月」

前菜

柚子胡麻豆腐 蟹身 山葵 美味出汁 鮎
北寄貝と青菜のお浸し

蓋物

養老蒸し 刻み穴子
山葵 鱈甲 鮎

向付

二種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼物

糸鰯 鯛 柚香 焼き
南瓜 檸檬煮 赤蕪 袂紗 玉子

温物

百合根 饅頭
海老 紅葉麩 舞茸
青味野菜 山葵 敷胡麻 鮎

御食事

鮭とイクラの御飯 三つ葉
香の物 留 鮎

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

懐石料理「月」

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
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 敷胡麻飴

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

懷石料理「三日月」

前菜

柚子胡麻豆腐 蟹身 山葵 美味出汁
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

揚げ物

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

懐石料理「円月」

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

鰯切り込み

むかご真丈雲丹焼き

御椀

北海道産百合摺り流し

花咲蟹真丈 銀杏藻

焼物

国稀酒造諸白粕使用 メヌケ粕漬け焼き

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

ちらし寿司 甘酢生姜

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

懷石料理「暁月」

前菜

柚子胡麻豆腐 蟹身 山葵 美味出汁飴
鮑旨煮
柿釜白和え 胡桃
子持ち鮎甘露煮
北寄貝と青菜のお浸し

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

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

炭火焼

黒毛和牛ロース 添え野菜三種
割り醤油 おろしポン酢 山葵

御食事

蟹の土鍋炊き込み御飯 イクラ 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