二〇二六年十月一六日～十一月三十日

懐石料理　～勝手丼で巡る北海道の旅～

前　菜　チーズ工房NEEDSのより
　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
鰊切り込み
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　勝手丼
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・鰊(北海道産)
・水たこ(北海道産)
網走産蜆汁　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