花籠点心

一の膳
花籠　チーズ葛寄せ豆腐　金柑　山葵　美味出汁餡
芯取菜のお浸し　舞茸
鰆南蛮漬け
海老芋唐揚げ　栗麩田楽

造り　鯛昆布締め　土佐酢

二の膳
箱盛り
煮物　ロールキャベツ　鰯つみれ
結び白滝　柚子胡椒銀餡
焼物　メカジキ柚香焼き
出汁巻き玉子　花豆
蒸物　茶碗蒸し　蟹餡掛け　露生姜　三つ葉
小付　彩りサラダ　スモークサーモン
ブロッコリー　チェリートマト
柚子醤油ドレッシング

別盛り
揚物　海老真丈薄衣揚げ　獅子唐

御食事　南魚沼産コシヒカリ　野沢菜ちりめん
香の物　留椀

デザート　一口大福
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