二〇二六年

懐石料理「三味」

前　菜　　小鉢二種盛り合わせ

お凌ぎ　　冷製一口蕎麦
　　薬味　蕎麦つゆ

揚　物　　天麩羅盛り合わせ
（車海老　白身魚　野菜三種）
　　天汁　抹茶塩　檸檬

肉料理　　黒毛和牛ロース網焼き　添え野菜
　　和風ステーキソース　おろしポン酢　山葵
または
和牛すき煮鍋
　白菜　豆腐　結び白滝
　青菜　占地　白葱　御養卵

御食事　　鰻丼
香の物　留椀
または
握り寿司四貫
留椀

デザート　　和菓子　フルーツ盛り合わせ

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