

二〇二六年五月十六日〜六月三十日

お祝い懐石「寿」

前菜

白アスパラ豆腐

蒸し帆立 クレソン 山葵

黄身醤油掛け 飾り野菜

蓴菜吸い酢

つぶ貝 車海老 胡瓜

トマトジュレ

御椀

清汁仕立て

鮎並抹茶葛叩き 玉子豆腐

加賀太胡瓜 赤万願寺

向付

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

家喜物

小鯛二色焼き (雲丹・胡麻)

黒豆金箔飾り 酢取り野菜 檸檬

温物

和牛時雨煮

笹垣牛蒡 丸茄子揚げ煮

赤麹弱 青味野菜

御食事

赤飯

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

二〇二六年五月十六日〜六月三十日

お祝い懐石「縁」

前菜

白アスパラ豆腐

蒸し帆立 クレソン 山葵

黄身醤油掛け 飾り野菜

蓴菜吸い酢

つぶ貝 車海老 胡瓜

トマトジュレ

鮑竜田揚げ 獅子唐

御椀

清汁仕立て

鮎並抹茶葛叩き 玉子豆腐

加賀太胡瓜 赤万願寺

向付

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

家喜物

小鯛二色焼き (雲丹・胡麻)

黒豆金箔飾り 酢取り野菜 檸檬

温物

和牛時雨煮

笹垣牛蒡 丸茄子揚げ煮

赤蒟蒻 青味野菜

天麩羅

車海老 鱧 野菜三種

天汁 塩

御食事

赤飯

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

二〇二六年五月十六日〜六月三十日

お祝い懐石「幸」

前菜

馬刺し
きびなご 辛子酢味噌掛け
辛子蓮根
鰻巻き玉子
日向夏 クレソン白和え
本桜鱒笹巻き寿司

御椀

清汁仕立て
鮎並抹茶葛叩き 玉子豆腐
加賀太胡瓜 赤万願寺

向付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

家喜物

小鯛二色焼き（雲丹・胡麻）
黒豆金箔飾り 酢取り野菜 檸檬

温物

羽太煮つけ
笹垣牛蒡 丸茄子揚げ煮
赤麹蒟 青味野菜

強肴

和牛ロース網焼き 添え野菜三種
おろしポン酢 和風ステーキソース 山葵

御食事

赤飯
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

二〇二六年五月十六日～六月三十日

お祝い懐石「慶」

前菜

馬刺し
きびなご 辛子酢味噌掛け
辛子蓮根
鰻巻き玉子
日向夏 クレソン白和え
本桜鱒笹巻き寿司

御椀

清汁仕立て
鮎並抹茶葛叩き 玉子豆腐
加賀太胡瓜 赤万願寺

向付

四種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

家喜物

小鯛二色焼き（雲丹・胡麻）
黒豆金箔飾り 酢取り野菜 檸檬

温物

羽太煮つけ
笹垣牛蒡 丸茄子揚げ煮
赤麹麹 青味野菜

強肴

和牛ロース網焼き 添え野菜三種
おろしポン酢 和風ステーキソース 山葵

御食事

鰻小井
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