

二〇二六年五月十六日～六月三十日

懐石料理「香月」

九州南部を巡る味覚の旅

前菜

九州からの酒肴

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

蒸物

九州産マテ貝スープ蒸し

宮崎県産ツキミイクラ

青味野菜

向付

鰹焼霜造り 勘八 烏賊

刻み薬味野菜 山葵

温物

伊佐木 大長茄子

パプリカ アボカド 里芋饅頭

煮おろし掛け

炭火焼

くまもとあか牛ロース 添え野菜三種

梅味噌 九州甘口醤油 山葵

御食事

宮崎県郷土料理 冷や汁

香の物

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

The Prince Park Tower Tokyo

九州フェア2026

