

二〇二六年五月十六日～六月三十日

花籠点心 く初夏の実りく

一の膳

花籠

青菜 薄揚げ 榎木のお浸し

白アスパラ豆腐

山葵 美味出汁餡 飾り野菜

穴子と胡瓜の土佐酢掛け

袱紗玉子 茗荷寿司

造り

鰹焼霜造り 刻み薬味野菜 ポン酢

二の膳

箱盛り

煮物

飛竜頭

茄子オランダ煮 青味野菜 辛子

鱸香味焼き

鶏肉トマト味噌焼き 杏子蜜煮

茶碗蒸し 牛蒡摺り流し餡

彩りサラダ

海苔 山葵ドレッシング

別盛り

油物

浅利真丈磯辺揚げ

ヤングコーン 獅子唐

御食事

南魚沼産コシヒカリ ちりめん山椒

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