

二〇二六年九月一日〜十月十五日

懷石料理「桜」

前 菜

松茸 菊花 青菜のお浸し
海老 柿 隠元の白和え 煎り胡桃

蓋 物

茶碗蒸し いくら 三つ葉
白身魚 カマンベールチーズ 茸餡

向 付

二種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼 物

サーモン 椎茸杉板焼き
揚げ銀杏 南瓜檸檬煮
紅葉大根

温 物

小蕪風呂吹き
茄子オランダ煮 鶏肉治部煮
舞茸 青味野菜 辛子

御食事

栗の炊き込み御飯
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

二〇二六年九月一日〜十月十五日

懷石料理「桐」

前 菜

松茸 菊花 青菜のお浸し
海老 柿 隠元の白和え 煎り胡桃
秋刀魚生姜煮

蓋 物

茶碗蒸し いくら 三つ葉 白身魚
カマンベールチーズ 茸 餡

向 付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼 物

かます 椎茸杉板焼き
揚げ銀杏 南瓜檸檬煮 紅葉大根

温 物

小蕪風呂吹き
茄子オランダ煮 牛肉柔らか煮
舞茸 青味野菜 辛子

御食事

栗の炊き込み御飯
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

二〇二六年九月一日〜十月十五日

懷石料理「葵」

前 菜

松茸 菊花 青菜のお浸し
海老 柿 隠元の白和え 煎り胡桃
×鯖押し寿司

蓋 物

茶碗蒸し いくら 三つ葉 白身魚
カマンベールチーズ 茸 餡

向 付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼 物

和牛 椎茸杉板焼き
揚げ銀杏 南瓜檸檬煮 紅葉大根

小 鍋

鯛かぶら
若布 紅葉人参 青味野菜 柚子

御食事

栗の炊き込み御飯
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

二〇二六年九月一日〜十月十五日

懷石料理 〽勝手井で巡る北海道の旅〽

前菜

トマトの摺り流し 花咲蟹
北海シマエビ塩茹で
灯台つぶ貝 青葱辛子酢味噌和え
帆立 小蕪 林檎の膾
めふん胡瓜巻き寿司

御椀

糠にしん三平汁
銀杏藻 大根 人参 馬鈴薯 長葱 隠元

温物

北海道産百合根饅頭
舞茸 菊菜 山葵 菊花飴

焼物

陶板焼き
北海道産秋刀魚 南瓜 椎茸
帯広チーズ工房NEEDSよりみそちーず
吹き寄せ盛り (銀杏 吹き寄せ麩 松葉)

揚げ物

ホッケパン粉揚げ 牛蒡唐揚げ
数の子タルタルソース

御食事

勝手井
左記の十五品目から異なる七種類をお選びください。
・まぐろ赤身・鯛・鰯(北海道産)・サーモン
・帆立(北海道産)・生うに・ズワイ蟹棒
・ボタン海老(北海道産)・甘海老
・イカソーメン(北海道産)・イクラ醤油漬
・漬け数の子・煮あなご・鰯(北海道産)
・水たこ(北海道産)
花咲蟹鉄砲汁

デザート

大学芋 北海道ミルクジェラート
林檎コンポート

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

「三味懷石料理」

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

肉料理 黒毛和牛ロース 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 鰻井

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

二〇二六年九月一日〜十月十五日

懷石料理「佳蔵」

前 菜

松茸 菊花 青菜のお浸し
秋刀魚生姜煮
車海老カダイフ揚げ 銀杏
×鯖押し寿司
柿釜白和え

御椀替わり

土瓶蒸し
松茸 鰻 海老 銀杏
鶏肉 三つ葉 酢橘

向 付

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

小 鍋

鯛かぶら
若布 紅葉人参 青味野菜 柚子

炭火焼

黒毛和牛ロース 松茸 酢橘
割り醤油 おろしポン酢 山葵

御食事

松茸の土鍋炊き込み御飯
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