

# 長月 御献立

先附

鮑柔らか煮胡麻酢浸し

前菜

かます棒寿司

鰯茄子月環煮 数の子

舞茸生唐墨和え

椀替り

秋鰹炭炙り 烏賊

鰹汁 針松茸

伊勢海老

お好みにて お選びください

料理

一、造里

一、揚物 天ぷら

一、煮物 具足煮

合肴

萩花南京

海胆 海老 銀杏 レーズン

強肴

のど黒葛の葉焼き

すつぽん煮麺

秋味御飯 鮭いくら

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

※仕入れ状況により一部料理内容の変更、または内容・盛り付け等が変わる場合がございます。予めご了承ください。

横浜ベイシエラトン ホテル&タワーズ

日本料理 木の花