

神意月 御献立

前菜

菱蟹と数の子 共味噌
子持ち鮎煮浸し
鯖松前寿司
北貴貝炙りといくら
菊葉天ぷら

椀盛り

名残鱧と松茸 土瓶蒸し

造里

季節の御造里 あしらい

合肴

栗茶巾

焼物

松阪牛と焼き松茸

煮物

伊勢海老と秋茄子煮

食事

松茸御飯 揚げ 三つ葉
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