

卯月 御献立

前菜

帆立と海老黄身酢和え

あすばら 関山麩 苺 桜花

蛸柔らか煮

稚鮎衣揚げ 葉牛蒡金平

たらの芽煎り 唐墨和え

穴子棒寿司

造里

伊勢海老 あしらひ

魚貝料理

鮑 雲露

口替り

豌豆すり流し 湯葉と筍甘皮

焼き野菜

季節の野菜

肉料理

銘柄牛 ハーグ

サーロインかフィレお好みにて

食事

お好みにてお選びください

一、筍御飯

一、ガーリックライス

一、梅焼き飯

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

甘味

季節の甘味

抹茶またはコーヒー

※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