卯月　御献立

前菜

帆立と海老黄味酢和え
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

椀盛り

白味噌仕立て
牛フィレ肉と蓬麩

造里

季節の御造里　あしらい

替え

蕗豆豆すり流し　湯葉と筍甘皮

焼物

油目揚げ焼き

煮物

伊勢海老具足煮と筍煮

食事

筍御飯
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。

横浜ベイシェラトン ホテル＆タワーズ
日本料理　木の花