卯月　御献立

御前菜

帆立と海老黄味酢和え
あすぱら　関山麩　苺　桜花
穴子棒寿司
多幸桜煮　葉牛蒡金平
蕗豆豆すり流し　湯葉と筍甘皮

御椀盛り

鯛桜葉蒸しと海老真蒸

御造里

季節の御造里　芽物

御家喜物

牛肉石焼き

御多喜合せ

じゃが芋饅頭新挽粉揚げ
鶏そぼろ　蕗　筍

御食事

筍御飯
香の物　赤出汁

御甘味

季節の甘味

※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