

皐月 御献立

御前菜

多幸湯引き梅肉和え

お倉豆富 浜防風寿とり

花穂 酢ゼリー

じゆんさいとトマト 長芋 露 柚子

鯛昆布△粽寿司

鴨口ース根深巻き 葱 田楽味噌

山菜浸し 糸賀喜

御椀盛り

浅利真蒸 白アスパラ

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

久世茄子と匏衣揚げ

こしあぶら 煮却し 針葱

御食事

桜海老御飯 露 梅香煎

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