

臯月 御献立

前菜

蛸湯引き梅肉和え
お倉豆腐 浜防風 花穂 酢ゼリー
鯛昆布×粽寿司
北寄貝と椎茸酒盗焼き
稚鮎南蛮漬け 山独活
山菜浸し 糸がき

椀盛り

豌豆すり流し
海老葛打ち 湯葉 蕨 木の芽

造里

季節の御造里 あしらい

合肴

海胆と鮑 じゆんさい 蓮芋
磯海苔 山葵 露 花柚子

焼物

牛肉醬油焼きと花山椒 新玉葱

煮物

甘鯛と筍挟み揚げ 久世茄子煮
煮却し こしあぶら 針葱

食事

螢烏賊御飯 生姜 浅葱
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