

臯月 御献立

先附

海胆とじゆんさい 蓮芋
磯海苔 山葵 露 柚子

前菜

蛸湯引き梅肉和え
寄せお倉 防風 酢ゼリー
鯛昆布×粽寿司
螢烏賊と椎茸酒盗焼き
鴨ロース柏景巻き
桜海老と山菜浸し 系がき

造里

季節の御造里 あしらい

中碗

鮑と白アスパラ
肝真蒸

焼物

牛肉醬油焼きと花山椒

煮物

甘鯛と筍月冠揚げ 久世茄子煮
煮却し 針葱 茗荷

食事

栄螺と新生姜御飯 味噌とろろ
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