

臯月 御献立

先附

玉子豆腐

トマト じゆんさい

椀盛り

浅利真蒸 白アスパラ

造里

季節の御造里 あしらい

焼物八寸

油目木の芽焼き

蛸湯引き梅肉和え

鯛昆布△粽寿司

鴨口ース根深巻き

葱 田楽味噌

山菜浸し 糸がき

煮物

久世茄子煮 稚鮎紫蘇揚げ

煮卸し 針葱 茗荷

食事

桜海老御飯 落 梅香煎

香の物 赤出汁

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