

# 臯月 御献立

## 前菜

蛸湯引き梅肉和え  
鯛昆布〆粽寿司  
螢烏賊と椎茸酒盗焼き  
鴨〇ース柏葉巻き  
桜海老と山菜浸し 系がき

## 造里

伊勢海老 あしらひ

## 魚貝料理

鮑 浅利と四万十海苔餡

## 口替り

海胆とじゆんさい  
蓮芋 磯海苔 山葵 露 柚子

## 焼き野菜

季節の御野菜

## 肉料理

銘柄牛 八〇g  
サーロインかフィレお好みにて

## 食事

お好みにてお選びください  
一、榮螺と新生姜御飯  
一、ガーリックライス  
一、梅焼き飯  
香の物 赤出汁

## 水菓子

季節の水菓子

## 甘味

季節の甘味  
抹茶またはコーヒー

※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