

# 水煮月 御献立

## 先附

毛蟹とダツ 共味噌

関山麩 黄身酢 お倉 酢ゼリー

## 前菜

水煮月の胡麻豆腐 海胆 小豆

蛸衣揚げ胡麻酢かけ

炙り干し子と揚げ玉蜀黍

赤万願寺唐芥子寿司

梅雨鰯有馬煮

## 椀盛り

鱧葛打ち 冬瓜

## 造里

季節の御造里 あしらい

## 焼物

若鮎炭火焼き

じやが芋酒バター煮 蓼酢

## 冷煮物

加茂茄子海老味噌煮

## 食事

穴子と新生姜御飯

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