

文月 御献立

御前菜

数の子と山葵菜浸し
揚げ玉蜀黍
穴子笹巻寿司
抱月南京 フォアグラ
多幸梅肉和え

御椀盛り

鱸と冬瓜煮

御造里

季節の御造里 芽物

御家喜物

和牛肉石焼き

御多喜合せ

冷し煮物

加茂茄子 蕪花果 蓮根 アスパラ
トマト 胡麻クリーム 鱈甲飴

御食事

鯛御飯

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