

長月 御献立

前菜

長芋羹と海胆 法蓮草
柿と百合根ずんだ和え
鶏松風 けしの実
唐墨銀杏
穴子柿の葉寿司

椀盛り

白味噌仕立て
牛フィレ肉と粟麩 芒隠元

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物

太刀魚酒塩焼き
焼き玉葱 染卸し

煮物

秋茄子干し海老煮 揚げ湯葉
姫蕪 小口茗荷

食事

秋味御飯 鮭 いくら
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