

# 神慮月 御献立

先附

栗茶巾 鱈甲飴 山葵

椀盛り

潮仕立て

鱧と玉子豆腐 松茸

造里

季節の御造里 あしらい

焼物八寸

椎茸双身焼き 粟麩田楽  
子持ち鮎煮浸し

大阪白菜と京揚げ

柿と関山麩白和え

鮑衣揚げと茄子胡麻酢掛け

菊菜天

煮物

帆立豊年揚げと蓮根餅

甘長唐芥子 蕎麦の実飴

食事

松茸御飯

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