

料理長特別会席 御献立

前菜

銀杏と烏賊唐墨和え
子持ち鮎煮浸し
柿と関山麩白和え
鮑衣揚げと茄子胡麻酢掛け
菊葉天

盛りこぼし

菱蟹と海胆 赤酢米

椀盛り

名残鱧と松茸の土瓶蒸し
菊菜 酢橘

造里

季節の御造里

合肴

栗茶巾 鱈甲飴 山葵

焼物

のど黒塩焼き 酢橘 染め卸し

煮物

黒毛和牛と松茸の温しやぶ

食事

松茸御飯
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