

神意月 御献立

前菜

銀杏と烏賊の唐墨和え
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

椀盛り

潮仕立て
鱧と玉子豆腐 松茸

天ぷら

季節の天ぷら
和牛石焼き 椎茸 九条葱

焼物

強肴

栗茶巾 鼈甲飴 山葵

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