

神意月 御献立

前菜

銀杏と烏賊の唐墨和え
子持ち鮎の煮浸し
柿と関山麩白和え
鮑衣揚げと茄子胡麻酢掛け
菊景天

魚貝料理

伊勢海老 または 鮑

合肴

栗茶巾 鱈甲飴 山葵

焼き野菜

季節の御野菜

肉料理

黒毛和牛 80g
サーロインかフィレお好みにて
(+五、〇〇〇円にて
極上銘柄牛をご用意いたします)

食事

お好みにてお選びください

- 一、松茸御飯
- 一、ガーリックライス
- 一、梅焼き飯
- 香の物 赤出汁

甘味

季節の甘味
抹茶またはコーヒ

※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