霜月　御献立

温先附

蟹と胡麻豆腐　菊菜菊花餡

椀盛り

紅葉鯛蔓打ちと小菁蕪

造里

季節の御造里　あしらい

焼物八寸

牛肉朴葉焼き
甘海老昆布〆と線長芋
鯖酢〆棒寿司
ぽろたん栗衣揚げ
銀杏　零余子　菊葉天
胡桃かすてら　蓮根煎餅

煮物

海老芋揚げ出汁
鱈白子　煮卸し

食事

秋のかやく御飯
舞茸　鶏　人参　揚げ　占地
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。

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
日本料理　木の花