

霜月 御献立

前菜

鮫肝羹

銀杏 零余子 菊葉天

蓮根煎餅 ぼろたん栗衣揚げ

鯖酢 八棒寿司

北貴貝炙りと烏賊酒盗和え

椀盛り

薄葛仕立て

のど黒酒蒸しと小菁蕪

造里

季節の御造里

焼物

甘鯛松笠焼き

法蓮草と水菜 揚げ浸し

炙り干し子

煮物

海老芋唐揚げと鰻蒲焼き

食事

鯛御飯

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

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