

千秋楽 御献立

ひと口

埋見豆腐 白米 海胆

前菜

香箱蟹 長芋素麺

鯛昆布 芥蕪寿司 いくら

鮫肝蒸し煮込み

葱姑煎餅 生唐墨

芥胡椒和え 諸子南蛮漬け

椀盛り

菁蕪鬼卸し仕立て

甘鯛酒蒸し

椎茸 壬生菜 人参

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物

鱈白子醤油焼き

椎茸 九条葱 酢橘

煮物

鴨沼部煮木の花風

海老芋 すだれ麩 人参

食事

蟹御飯

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