

# 霜月 御献立

## 温光附

蟹と胡麻豆腐 菊菜菊花餡

## 前菜

鮫肝羹

银杏 零余子 菊葉天

蓮根煎餅 栗衣揚げ

鯖酢×棒寿司

北貴貝炙りと烏賊酒盗和え

## 造里

伊勢海老 あしらい

## 魚貝料理

鮑 肝ソース 又は 甘鯛松笠焼き

## 焼き野菜

季節の御野菜

## 肉料理

銘柄牛 八〇g

サーロインかフィレお好みにて

## 食事

お好みにてお選びください

一、鯛御飯

一、ガリックライス

一、梅焼き飯

香の物 赤出汁

## 水菓子

季節の水菓子

## 甘味

季節の甘味

抹茶またはコーヒー

※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