

千秋楽 御献立

前菜

蟹と関山麩 長芋素麺
鯛昆布ノ菁蕪寿司 いくら
干し柿とチーズ 慈姑煎餅
芹胡麻和え
諸子南蛮漬け

椀盛り

雲仕立て
鱈白子酒煮 伏見豆腐 椎茸

造里

季節の御造里 あしらひ

揚物

鱈おかし揚げ
海老芋 甘長唐芥子

煮物

煮寄せ鶏と小菁蕪煮

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