

千秋楽 御献立

前菜

蟹と関山麩 長芋素麺
鯛昆布×蕪菁寿司
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

造里

季節の御造里 あしらい

揚げ物

鰯味噌袖庵焼き
海老芋 甘長唐芥子

煮物

鮑衣揚げと小蕪菁煮 煮寄せ鶏

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