

如月 御献立

前菜

つぶ貝とつるのこ豆美味煮
稻荷寿司

畑菜芥子醤油浸し

のれそれ 鰯梅煮

胡麻豆腐東坡衣揚げ 桜味噌

しのぎ

本ずわい蟹と蟹酢

本ずわい蟹共味噌和え

椀盛り

葱鮭汁 丸大根煮 九条葱

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物

虎河豚醤油焼き

焼き白子 焼き大椎茸

煮物

蕪菁蒸し

食事

梅味御飯

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