

弥生 御献立

先附

名残り虎河豚焼白子 菊菜粥

前菜

蓬胡麻豆腐

海胆と湯葉

みる貝と線長芋梅肉和え

椀盛り

潮仕立て

地蛤と玉子豆腐

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物

筍釜焼き 米沢牛

蓬麩 椎茸 たらふ芽 帆立味噌

煮物

揚げ鮑の春野菜餡掛け

落 独活 菜種菜 こごみ

食事

螢烏賊御飯

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