

卯月 御献立

前菜

帆立と海老黄身酢和え

あすばら 関山麩 萋 桜花

蛸柔らか煮

葉牛蒡金平

たらの芽煎り唐墨和え

穴子棒寿司

椀盛り

鯛桜葉蒸しと海老真蒸

天ぷら

季節の天ぷら

焼物

米沢牛石焼き

煮物

絹蒸し 豌豆豆すり流し餡

食事

筍御飯

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