

# 卯月 御献立

先附

帆立と海老黄身酢和え  
あすばら 関山麩 苺 桜花

椀盛り

鯛桜葉蒸しと海老真蒸

造里

季節の御造里 あしらい

花八寸

稚鮎紫蘇揚げと螢烏賊  
玉子かすてら  
穴子棒寿司  
豌豆豆すり流し

煮物

飛竜頭と銀鱈煮  
落筍 木の芽

食事

筍御飯  
香の物 赤出汁

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