

卯月 御献立

御前菜

帆立と海老黄身酢和え
あすばら 関山麩 蕨 桜花
穴子棒寿司
多幸桜煮 葉牛蒡金平
豌豆豆すり流し

御椀盛り

鯛桜葉蒸しと海老真蒸

御造里

季節の御造里 芽物

御家喜物

米沢牛石焼き

御多喜合せ

飛竜頭と銀鱈煮
落筍 木の芽

御食事

筍御飯
香の物 赤出汁

御甘味

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