

臯月 御献立

先附

海胆どじゆんさい
蓮芋 磯海苔 山葵

前菜

蛸湯引き梅肉和え
鯛昆布×粽寿司
螢烏賊と椎茸酒盗焼き
鴨口ース柏葉巻き

葱 田楽味噌

桜海老と山葵浸し 糸がき

造里

季節の御造里 あしらい

中碗

蛤と白アスパラすり流し

湯葉 蕨 木の芽

焼物

穴子と帆立磯辺焼き

万願寺唐芥子おかか和え

煮物

米沢牛と花山椒

食事

栄螺と新生姜御飯 味噌とろろ

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