

# 臯月 御献立

## 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  
桜海老と山菜浸し 系がき

## 天ぷら

季節の天ぷら

## 中碗

蛤と白アスパラすり流し  
湯葉 蕨 木の芽

## 焼物

米沢牛石焼き

## 煮物

久世茄子煮 油目唐揚げ  
煮卸し 茗荷 針葱

## 食事

栄螺と新生姜御飯  
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