

卯月 御献立

前菜

帆立と海老黄身酢和え
蛸柔らか煮
稚鮎衣揚げ 景牛蒡金平
たらの芽煎り唐墨和え
穴子棒寿司

椀盛り

白味噌仕立て
牛フィレ肉と蓬麩 筍

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物

伊勢海老海胆焼き

替え

鳥貝と芹の浸し

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

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