

卯月 御献立

花見膳

帆立と海老黄身酢和え
玉子かすてら 桜麩
穴子棒寿司
景牛蒡金平

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

揚げ物

稚鮎紫蘇揚げと螢烏賊
春若芋 筍 葛素麺

煮物

豌豆豆すり流し餡

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