

# 卯月 御献立

## 前菜

帆立と海老黄身酢和え  
蛸柔らか煮  
葉牛蒡金平  
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

## 天ぷら

季節の天ぷら

## 口替り

鳥貝と芥の浸し

## 焼物

米沢牛石焼き

## 煮物

絹蒸し 豌豆すり流し餡  
湯葉と筍甘皮 蕨 花百合根

## 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