

臯月 御献立

前菜

蟹とお倉豆腐
鯛昆布ノ粽寿司
螢烏賊と椎茸酒盗焼き
鴨ロース根深巻き
山葵浸し

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

焼物

鰻と平貝磯辺焼き
万願寺唐芥子おかか和え

口替り

海胆としゅんさい 蓮芋

煮物

米沢牛と花山椒

食事

桜海老御飯
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