

水無月 御献立

先附

毛蟹とだつ 共味噌

前菜

水無月の胡麻豆腐 海胆
蛸衣揚げ胡麻酢かけ
炙り干し子と揚げ玉蜀黍
穴子笹巻き寿司
梅雨鰯生姜煮

碗盛り

鱧葛打ち 冬瓜

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物

岩鮎炭火焼き 蓼酢
じやが芋酒バター煮

冷煮物

賀茂茄子海老味噌煮
伊勢海老 隠元 針生姜

食事

じやこと万願寺唐芥子御飯
米沢牛鉄焼き 芥子
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