

皐月 御献立

前菜

蟹とお倉豆腐
鯛昆布〆笹巻き寿司
鴨ロース根深巻き
山菜浸し
路東寺巻き

椀盛り

浅利真蒸 白アスパラ

造里

季節の御造里 あしらい

焼物

皐月鱒木の芽焼き
じゅんさいと蓮芋

煮物

久世茄子煮 稚鮎紫蘇揚げ
煮卸し 甘長唐芥子

食事

桜海老御飯
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