

文月 御献立

〔紫苑〕

前菜

鬼灯南京

揚げ玉蜀黍

蛸梅肉和えと水茄子

鰯酢／寿司

魚貝料理

鮑 肝ソース

〔十二、〇〇〇円にて

伊勢海老をご用意いたします〕

口替り

賀茂茄子 蕪花果 南京 蓮根

アスパラ トマト

鼈甲餡 胡麻クリーム

焼き野菜 肉料理

季節の御野菜

黒毛和牛 ハ〇g

サーロインかフィレお好みにて

お好みにてお選びください

食事

一、茗荷と枝豆御飯 土鍋にて

一、ガーリックライス

一、梅焼き飯

香の物 赤出汁

甘味

季節の甘味

抹茶またはコーヒー

※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