

文月 御献立

御前菜

揚げ玉蜀黍
多幸梅肉和えと水茄子
鰯酢^{イサ}寿司
鬼灯南京
数の子と山葵菜浸し

御椀盛り

鰯潮仕立てと冬瓜煮

御造里

季節の御造里 芽物

御家喜物

黒毛和牛石焼き

御多喜合せ

冷し煮物

賀茂茄子 煮花果 南京 蓮根
アスパラ トマト

鰻甲飴 胡麻クリーム

御食事

鯛御飯

香の物 赤出汁

御甘味

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