

文月 御献立

前菜

鬼灯南京
揚げ玉蜀黍
蛸梅肉和えと水茄子
鰯酢／寿司

碗盛り

鯛潮仕立てと冬瓜煮

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物

鮎塩焼き 雪蔵甘熟メークイン衣揚げ
塩昆布横市バター じゅんさいとだつ

煮物

冷し煮物
賀茂茄子 煮花果 南京 蓮根
アスパラ トマト
鼈甲餡 胡麻クリーム

食事

茗荷と枝豆御飯
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