

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
干し子と干し大根煮

しのぎ

鮑と海胆 赤酢米 磯海苔

椀盛り

鮪潮仕立て 煮梅
冬瓜煮 法連草

造里

季節の御造里 あしらい

焼物

若鮎塩焼き
雪藏甘熟メーカーイン衣揚げ
塩昆布 横市バター

煮物

甘鯛酒蒸しと賀茂茄子煮 菱蟹餡

食事

鰻と牛蒡御飯
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