

納涼 夏冷と酒肴 御献立

横浜産朝採れ枝豆塩ゆで

御造里盛り合せ

鮑衣揚げと焼き茄子

肝醬油 おかか 割り醬油

鰻蒲焼きと出汁巻き玉子

冬瓜 煮卸し餡 実山椒

黒毛和牛ヒレカツ

山葵 ちり酢 トリユフ塩 和風ソース

稲庭素麺

小口茗荷 浅葱 卸生姜 針大葉

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