

葉月 御献立

前菜

鰐炙りと梅醬油

海胆と湯葉

牛肉と煮花果

胡麻クリーム お倉 柚子

しのだぎ

毛蟹 共味噌 赤酢米

焼物

海鰻塩焼き 煮卸し

魚貝料理

鮑 または 太刀魚

焼き野菜

季節の御野菜

肉料理

銘柄牛 ハーグ

サーロインかフィレお好みにて

食事

お好みにてお選びください

一、鮎御飯 蓼の葉

一、ガーリッククライス

一、梅焼き飯

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

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