

長月 御献立

前菜

長芋羹と海胆 法蓮草
柿と百合根ずんだ和え
鶏松風 けしの実
唐墨銀杏
穴子柿の葉寿司

椀盛り

白味噌仕立て
牛フィレ肉と粟麩 芥子

造り

季節の御造り あしらひ

焼物

太刀魚酒塩焼き 焼き玉葱

煮物

秋茄子干し海老煮
伊勢海老具足煮
姫蕪菁 揚げ湯葉煮

食事

秋味御飯
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