

長月 御献立

前菜

長芋羹 法蓮草
柿と百合根ずんだ和え
鶏松風 けしの実
かます酢／＼柿の葉寿司
子芋田楽

椀盛り

帆立真蒸 千枝冬瓜

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物

太刀魚塩焼き
赤万願寺唐芥子焼き浸し

煮物

秋茄子干し海老煮
揚げ湯葉煮 きのこ餡

食事

秋味御飯 鮭いくら
香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

※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