

長月 御献立

前菜

烏賊と甘海老海鼠腸和え
長芋素麵昆布〆 法蓮草
柿と百合根ずんだ和え
鶏松風 けしの実
唐墨銀杏
かます酢〆柿の葉寿司

造里

季節の御造里 あしらひ

椀替り

鱧しやぶ
香煎 引き上げ湯葉 玉葱

焼物

鮑バター焼き 海胆

煮物

秋茄子干し海老煮
伊勢海老 さのこ飴

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