

神楽月 御献立

前菜

子持ち鮎煮浸し

大阪白菜と京揚げ浸し

柿と関山麩白和え

鮑衣揚げと栗麩胡麻酢かけ

鯖の松前寿司

菊景天

椀盛り

潮仕立て

鱧と玉子豆腐 松茸

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物

かます味噌柚庵焼き

焼き蕪菁 染め卸し

添え

栗茶巾 鼈甲餡 山葵

煮物

帆立豊年揚げと揚げ茄子

食事

松茸御飯

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