

神意月 御献立

前菜

銀杏と烏賊の唐墨和え
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

鮑衣揚げと粟麩胡麻酢かけ

菊景天

盛りこぼし

菱蟹と海胆

椀盛り

潮仕立て

焼き目鱧と松茸 玉子豆腐

天ぷら

季節の天ぷら

焼物

和牛肉石焼き

強肴

栗茶巾 鼈甲飴 山葵

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