

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

焼物

長州黒かしわ朴景焼き

魚貝料理

鮑 または 季節の御魚

【十二、〇〇〇にて

伊勢海老をご用意いたします】

焼き野菜 肉料理

季節の御野菜

銘柄牛 ハ〇g

サーロインかフィレお好みにて

食事

お好みにてお選びください

一、松茸御飯

一、ガーリックライス

一、梅焼き飯

香の物 赤出汁

甘味

季節の甘味

抹茶またはコーヒー

※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