

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

鮑衣揚げと栗麩胡麻酢かけ
菊葉天

焼物

長州黒かしわ朴葉焼き

造里

季節の御造里 あしらひ

魚貝料理

伊勢海老 または 鮑

焼き野菜

季節の御野菜

肉料理

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