

霜月 御献立

前菜

鱒白子

零余子 菊景天 銀杏

蓮根煎餅 景煎餅 公孫樹丸十

ぼろたん栗衣揚げ

鯖酢×棒寿司

北寄貝炙りと烏賊酒盗和え

椀盛り

薄葛仕立て

蟹蕪菁餅 餅 大黒占地

造里

季節の御造里 あしらひ

合肴

胡麻豆腐 菊菜菊花飴

焼物

甘鯛松笠焼き

法連草と水菜 京揚げ浸し

炙り干し子

煮物

海老芋唐揚げ

海鰻蒲焼きと塩焼き

食事

鯛御飯

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

甘味

季節の甘味

※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