

霜月 御献立

前菜

鱧白子

零余子 菊景天 銀杏

蓮根煎餅 糸煎餅 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

焼物

甘鯛 海老芋 煮卸し

造里

季節の御造里 あしらい

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、鯛御飯

一、ガーリックライス

一、梅焼き飯

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

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