

# 千秋楽 御献立

## 先附 前菜

埋見豆腐 湯葉 海胆

香箱蟹 長芋素麺 外子 内子

鯛昆布〆と千枝蕪菁

鰯肝蒸し煮込み 一味卸し

慈姑煎餅 生唐墨

芥胡椒和え 焼き百合根

## 焼物

黒毛和牛すき焼き煮

## 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、蟹御飯

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