正月 渐献互 山百合)

御前菜

銅蒸し

小鲷笹漬け棒寿司林檎金団

菜種芥子醬油馒し

数の子西京漬け

叩き牛蒡胡麻和え

黑豆山葵和え 红白長老喜

鰤鍬焼きと焼き大根

焼き野菜 净肉料理

神鱼料理

季節の御野菜

サーロインかフィレお 好みにて

黑毛和牛 八〇日

御食事

白脚飯

蟹脚飯

+

= = 0 0

0円 0円)

ガーリックライス

+ +

五〇〇円

梅焼き飯 香の物 赤出汁

渐甘味

季節の甘味

抹茶またはコーヒー

ございます。予めご了承ください。※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

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 日本料理 木の花