

正月 御献立

御前菜

絹蒸し

小鯛笹漬け棒寿司

身卷唐墨 林檎金团

数の子西京漬け

菜種芥子醬油浸し

叩き牛蒡胡麻和え

黒豆山葵和え 紅白長老喜

御造里

季節の御造里 芽物

御魚料理

伊勢海老 共味噌ソース

鮑 肝ソース

焼き野菜

季節の御野菜

御肉料理

松阪牛フイレ ハーグ

御食事

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

御果物

季節の果物

御甘味

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、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