

正月 御献立

御前菜

絹蒸し

林檎金団

小鯛笹漬け棒寿司

菜種芥子醬油浸し

数の子西京漬け

叩き牛蒡胡麻和え

黒豆山葵和え 紅白長老喜

御椀盛り

白味噌仕立て

胡麻豆腐と鮑

御造里

季節の御造里 芽物

御家喜物

鰯鯨焼きと焼き大根

御多喜合せ

海老芋饅頭おかき揚げ

鶏そぼろ 鼈甲餡

御食事

蟹御飯

香の物 赤出汁

御甘味

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