

正月 御献立

御前菜

絹蒸し
小鯛笹漬け棒寿司
身卷唐墨 林檎金団
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

御椀盛り

白味噌仕立て
伊勢海老葛打ちと胡麻豆腐

御造里

季節の御造里 芽物

御家喜物

鮑衣揚げ 露の薑衣揚げ

御多喜合せ

九絵松前蒸し 九条葱 菊菜

御食事

蟹御飯
香の物 赤出汁

御果物

季節の果物

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