

千秋楽 御献立

先附

埋見豆腐 湯葉 海胆

前菜

香箱蟹 長芋素麵 外子 内子

鯛昆布〆と千枝蕪菁

鮫肝蒸し煮込み 一味卸し

慈姑煎餅 生唐墨

芹胡麻和え 金柑白和え

椀盛り

蕪菁鬼卸し仕立て

甘鯛酒蒸しと鱈白子 大黒占地

造里

季節の御造里 あしらい

焼物

真魚鰹味噌柚庵焼き

海老芋田楽 柚子甘煮

煮物

長州黒かしわ水炊き

つくね 白菜 榎 春菊 焼き餅

食事

蟹御飯

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

※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