

千秋楽 御献立

（Ｔボーンステーキコース）

先附

埋見豆腐 湯葉 海胆

前菜

香箱蟹 長芋素麺 外子 内子
鯛昆布〆と千枚蕨菁
鮫肝蒸し煮込み 一味卸し
慈姑煎餅 生唐墨
芥胡麻和え 金柑白和え

焼き野菜

季節の御野菜

肉料理

Ｔボーンステーキ

食事

お好みにてお選びください

一、蟹御飯

一、ガリッククライス

一、梅焼き飯

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

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