

千秋楽 御献立

前菜

蟹と関山麩 長芋素麺

鯛昆布〆蕪菁寿司

干し柿チーズ 慈姑煎餅

芹胡麻和え

金柑白和え

椀盛り

蕪菁鬼卸し仕立て

鱈白子酒煮 伏見豆腐 大黒占地

造里

季節の御造里 あしらい

焼物

鰯味噌柚庵焼き

海老芋 甘長唐芥子

煮物

鮑衣揚げと聖護院大根煮

鶏つくね 菊菜

食事

蟹御飯

香の物 赤出汁

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