

千秋楽 御献立

先附 前菜

埋見豆腐 湯葉 海胆
香箱蟹 長芋素麺 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
芥胡椒和え 金柑白和え
黒毛和牛すき焼き煮
鮑 または たらば蟹

【十二千円にて

伊勢海老をご用意いたします】

焼き野菜 肉料理

季節の御野菜
銘柄牛 ハ〇g
サーロインかフィレお好みにて

食事

お好みにてお選びください

一、蟹御飯

一、ガーリックライス

一、梅焼き飯

香の物 赤出汁

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