

# 睦月 御献立

## 前菜

蛤蛸蒸し  
鯛昆布×棒寿司  
京揚げと芹酢味噌和え  
河豚皮煮凝り  
菜種芥子醬油浸し  
身卷唐墨味噌漬け 千枝蕪菁

## 椀盛り

蟹のすり流し 蕪菁煮と湯葉

## 造里

季節の御造里 あしらひ

## 煮物

九絵松前蒸し  
葛切り 下仁田葱 菊菜

## 揚げ物

鮑衣揚げ 落の薑衣揚げ

## 食事

寒鰯御飯  
香の物 赤出汁

## 水菓子

季節の水菓子

## 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