

睦月 御献立

前菜

河豚唐揚げ 下仁田葱
鯛昆布〆棒寿司
菜種芥子醤油浸し
京揚げと芹酢味噌和え
河豚煮凝り

椀盛り

蟹真蒸と蕪菁煮

造り

季節の御造り あしらい

焼物

鰯鉗焼きと焼き大根 金柑蜜煮

煮物

海老芋饅頭おかき揚げ
鶏そぼろかつお菜 大黒占地

食事

蟹脚飯
番の物 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。

横浜ベイシェラトン ホテル & タワーズ

日本料理

木の花