

千秋楽 御献立

先附

埋見豆腐 湯葉 海胆

前菜

香箱蟹 長芋素麺 外子 内子
鯛昆布〆と千枝蕪菁

鰯肝蒸し煮込み 一味卸し

慈姑煎餅 生唐墨

芹胡麻和え 金柑白和え

焼物

黒毛和牛すき焼き煮

魚貝料理

鮑 または たらば蟹

または 伊勢海老(+二千円にて)

焼き野菜

季節の御野菜

肉料理

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