

睦月 御献立

前菜

蛤蛎蒸し

鯛昆布×棒寿司

京揚げと芥酢味噌和え

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

魚貝料理

虎河豚白子焼き

造里

季節の御造里 あしらい

魚貝料理

伊勢海老 または 鮑

焼き野菜

季節の御野菜

肉料理

銘柄牛 ハーグ

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、鰯鎌御飯

一、ガーリックライス

一、梅焼き飯

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

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