

睦月 御献立

前菜

蛤蛸蒸し
鯛昆布八棒寿司
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

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

鰯鎌御飯
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