

# 弥生 御献立

## 先附

名残り虎河豚焼白子 菊菜粥

## 前菜

蓬胡麻豆腐

海胆と湯葉

みる貝と線長芋梅肉和え

## 椀盛り

春の土瓶蒸し

地蛤 平貝 筍 うるい 落

## 造里

季節の御造里 あしらひ

## 焼物

筍釜焼き 黒毛和牛 蓬麩

椎茸 たらの芽 帆立味噌

水雲と落とし茅

## 煮物

揚げ鮑の春野菜餡掛け

落 独活 菜種菜 こごみ

## 食事

螢烏賊御飯

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