

卯月 御献立

前菜

帆立と海老黄身酢和え
蛸柔らか煮
稚鮎南蛮漬け 菜牛蒡金平
玉子かすてら
穴子棒寿司

椀盛り

桜海老すり流し仕立て
桜鯛酒蒸し 新若芽 新玉葱煮

天ぷら

季節の天ぷら

口替り

鳥貝と芹の浸し

焼物

和牛肉石焼き

煮物

伊勢海老 豌豆豆飴
湯菜 蕨 花百合根

寿司

鮪 浜鯛 赤貝 油目 海胆
がり 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