

卯月 御献立

前菜

帆立と海老黄身酢和え
蛸柔らか煮
稚鮎衣揚げ 葉牛蒡金平
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

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物

焼き筍 揚げ筍

煮物

伊勢海老 豌豆豆飴
湯葉 蕨 花百合根

食事

筍御飯
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