

卯月 御献立

花見膳

帆立と海老黄身酢和え
玉子かすてら
穴子棒寿司
景牛蒡金平
稚鮎紫蘇揚げ

碗盛り

平貝と飛竜頭

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物

揚げ筍と鰯木の芽焼き

煮物

鯛桜蒸し 桜海老すり流し餡

食事

筍御飯
香の物 赤出汁

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