

# 卯月 御献立

## 前菜

帆立と海老黄身酢和え  
蛸桜煮  
稚鮎衣揚げ たらの芽天  
玉子かすてら  
穴子棒寿司  
春若茅と花山葵 磯海苔和え

## 椀盛り

桜海老すり流し仕立て  
桜鯛酒蒸し 新若茅 新玉葱煮

## 造里

季節の御造里 あしらい

## 焼物

焼き筍 揚げ筍

## 煮物

伊勢海老 豌豆豆餡  
湯菜 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