

# 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

春若芋と花山葵 磯海苔和え

稚鮎紫蘇揚げ たらの芽天

## 椀盛り

平貝と飛竜頭

## 造里

季節の御造里 あしらひ

## 焼物

揚げ筍と鱈木の芽焼き

## 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