皐月　御献立

前菜　蛸梅肉和えとお倉豆腐
鯛昆布〆粽寿司　鯛の子煮
蛍烏賊と椎茸酒盗焼き
蕗東寺巻き
うすい豌豆豆浸し

造里　季節の御造里　あしらい

中椀　油目唐揚げ
白アスパラすり流し

合着　鮑と海胆　湯葉　蓮芋

焼物　海鰻磯辺焼き
トマト浸し　じゅんさい

煮物　米沢牛と花山椒

食事　桜海老御飯
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。

横浜ベイシェラトン ホテル＆タワーズ
日本料理　木の花