水無月　御献立

前菜　水無月の胡麻豆腐
蛸衣揚げ胡麻酢かけ
炙り干し子と揚げ玉蜀黍
しろえび昆布〆寿司
梅雨鰯生姜煮

椀盛り　鱧葛打ち　じゅんさい　賀茂茄子

造里　季節の御造里　あしらい

替え　鮑と海胆

焼物　若鮎炭焼き　蓼酢
雪蔵メークイン衣揚げ

煮物　毛蟹と冬瓜

食事　白御飯　和牛すき煮
じゃこと万願寺唐辛子
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。

横浜ベイシェラトン ホテル＆タワーズ
日本料理　木の花