

文月 御献立

前菜

鬼灯南京
揚げ玉蜀黍
蛸梅肉和えと水茄子
鰻印籠煮 牛蒡

しのぎ

鮑と海胆

碗盛り

毛蟹真蒸と冬瓜煮

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物

若鮎炭焼き 蓼酢
メークイン衣揚げ

煮物

賀茂茄子海老味噌煮
隠元 伊勢海老葛打ち

食事

鰻と牛蒡御飯
香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

※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