

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
鰯酢×寿司

碗盛り

鱸焼き目蒸しと冬瓜煮 稲庭素麺

造里

季節の御造里 あしらい

焼物

鮎塩焼き 蓼酢
メークイン衣揚げ
じゅんさいとだつ

煮物

冷し煮物
賀茂茄子 無花果 海老
南京 蓮根 アスパラ トマト
鼈甲餡 胡麻クリーム

食事

帆立と玉蜀黍御飯
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