

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

一品

御造里 または 鮑の鉄板焼き

口替り

賀茂茄子 蕪花果 南京
蓮根 アスパラ トマト
鰻甲飴 胡麻クリーム

魚貝料理

伊勢海老 共味噌

焼き野菜

季節の御野菜

肉料理

前沢牛 ハーグ

サーロインかフィレお好みにて

食事

お好みにてお選びください

一、鰻と牛蒡御飯

一、ガーリッククライス

一、梅焼き飯

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

抹茶またはコーヒー

※仕入れ状況により一部料理内容の変更内容・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