

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 湯葉
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