

文月 御献立 山百合

前菜

鬼灯南京
揚げ玉蜀黍
蛸梅肉和えと水茄子
鰯酢／＼寿司

魚貝料理

金目鯛の鉄板焼き
柚子の焦がしバターソース

焼き野菜

季節の御野菜

肉料理

黒毛和牛サーロイン 八〇g
【十二、〇〇〇にて

黒毛和牛フィレをご用意いたします】

食事

白御飯

帆立と玉蜀黍御飯 (十一、二〇〇円)
ガリッククライス (十一、二〇〇円)
梅焼き飯 (十一、五〇〇円)

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、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