

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

椀盛り

毛蟹真蒸と冬瓜煮

造里

季節の御造里 あしらい

温石

車海老と北寄貝

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
アスパラ 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

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