

景月 御献立

御祝肴

子持ち若芽と山葵菜浸し
牡丹海老昆布〆と関山麩
鮑衣揚げと焼き茄子
マスカットと蕪花果 胡麻クリーム
煮穴子寿司

御椀盛り

帆立真蒸と千枝冬瓜

御造里

季節の御造里 芽物

御家喜物

和牛肉石焼き
玉蜀黍すり流しとしゆんさい

御多喜合せ

賀茂茄子と煮穴子

御食事

鯛御飯
香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

※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あります。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