

景月 御献立

前菜

牡丹海老昆布ベと関山麩
鮑と焼き茄子

無花果とマスカット 胡麻クリーム
鱧南蛮漬け 万願寺唐芥子

しのぎ

毛蟹寿司

碗盛り

鰻丸仕立て
千枝冬瓜 焼き餅

造り

季節の御造り あしらひ

揚げ物

太刀魚紫蘇巻き揚げ

箸休め

玉蜀黍すり流し 海胆 じゅんさい

煮物

賀茂茄子と和牛肉

食事

鮎御飯

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