

景月 御献立

前菜

牡丹海老昆布^ノと関山麩
鮑衣揚げと焼き茄子
マスカットと煮花果 胡麻クリーム
煮穴子寿司

椀盛り

帆立真蒸と千枝冬瓜

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物

和牛と賀茂茄子田楽
玉蜀黍すり流しとじゆんさい

煮物

鰹衣揚げ 胡麻豆腐東寺揚げ

食事

茗荷御飯
本マグロ 叩き長芋 磯海苔
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