

長月 御献立

前菜

長芋羹 鶴紫と菊花浸し
柿と百合根ずんだ和え
鰯と秋茄子 月見麩饅頭
かます酢／棒寿司
小芋田楽

碗盛り

薄葛仕立て
鮑と冬瓜 隠元

造里

季節の御造里 あしらい

焼物

太刀魚バター焼きと焼き玉葱

煮物

加賀蓮根の甘鯛はさみ揚げ
アスパラ きのこと餡

食事

秋味御飯
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