

長月 御献立

前菜

鱈絹蒸し 餅

柿と百合根ずんだ和え

鰯と秋茄子 唐墨銀杏

かます酢 〆棒寿司

小芋田楽

造里

季節の御造里 あしらひ

碗盛り

白味噌仕立て

常陸牛フィレ肉と粟麴

焼物

鮑バター焼き 海胆

煮物

鱧しゃぶ 菊菜 湯葉 淡路玉葱

添え 〆煮麺

食事

秋味御飯

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