

神意月 御献立

前菜

伊勢海老と海胆塩辛

子持ち鮎煮浸し

大阪白菜と京揚げ浸し

柿と関山麩白和え

北寄貝と烏賊炙り 菊景天

盛りこぼし

栗茶巾 鼈甲餡

しのぎ

鯖松前寿司

椀盛り

名残鱧と松茸の土瓶蒸し

造里

季節の御造里 あしらい

焼物

伊勢海老唐墨焼き

煮物

鮑とだつ吉野煮

食事

白御飯

鯛胡麻和え または 鯛酒盗和え

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