

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 菊葉天

盛りこぼし

栗茶巾 鼈甲飴

焼物

出汁巻きオムレツ

魚貝料理

鮑 または 吉次

または 伊勢海老(十二千円にて)

焼き野菜

季節の御野菜

肉料理

秋田牛 ハ〇g

サーロイン または ファイルお好みにて

食事

お好みにてお選びください

一、鯛茶漬け

一、ガーリックライス

一、梅焼き飯

一、土鍋松茸御飯(十一、〇〇〇円)

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

抹茶またはコーヒー

※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