

神有月 御献立

御祝肴

栗茶巾 鼈甲飴
数の子と法蓮草浸し
柿と関山麩白和え
北寄貝と烏賊炙り
鯖の松前寿司 菊葉天

御椀盛り

鰹と湯葉真蒸 松茸

御造里

季節の御造里 芽物

御家喜物

和牛肉石焼き

御多喜合せ

帆立豊年揚げ
新小芋 秋茄子 蕎麦の実飴

御食事

鯛御飯
香の物 赤出汁

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