

国産松茸づくし 特別会席

前菜

松茸と地蛤 青菜浸し

しのぎ

松茸おはぎ

焼物

秋田牛フィレ醤油漬け焼き
焼き椎茸 銀杏 零余子

碗盛り

のどぐろ炭焼きと松茸すり流し

揚げ物

松茸フライ

口替り

北寄貝炙り細引きといくら

煮物

鱧松鍋
引き上げ湯菜 菊菜

食事

松茸御飯
米沢牛すき煮
赤出汁 香の物

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