

神意月 御献立

前菜

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

鯖の松前寿司 菊葉天

盛りこぼし

栗茶巾 鼈甲餡

造里

季節の御造里 あしらひ

碗盛り

焼き目鱧と湯葉真蒸

焼物

かますと椎茸味噌幽庵焼き

煮物

帆立豊年揚げ

新小芋 秋茄子 蕎麦の実餡

食事

きのこ御飯

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