

霜月 御献立

温光附

蟹と胡麻豆腐 菊菜と菊花餡

碗盛り

紅葉鯛葛打ちと京小蕪菁

造里

季節の御造里 あしらひ

焼物八寸

和牛朴葉焼き

甘海老昆布〆と線長芋

鯖酢〆松前寿司 ぼろたん栗衣揚げ

胡桃かすてら 蓮根煎餅

銀杏 零余子 公孫樹丸十

煮物

海老芋煮揚げと甘鯛 湯葉餡掛け

食事

青菜とじやこ御飯

添え 鰯南蛮漬け

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