

霜月 御献立

前菜

鮫肝煮

甘海老昆布〆と線長芋

零余子 銀杏 菊葉天

蓮根煎餅 公孫樹丸十

鯖酢〆棒寿司

北寄貝炙りと烏賊酒盗和え

椀盛り

薄葛仕立て

蟹蕪菁餅 大黒占地

造里

季節の御造里 あしらひ

合肴

胡麻豆腐 菊菜菊花餡

焼物

甘鯛松笠焼き 法蓮草と水菜

煮物

海老芋煮揚げ 伊勢海老 海胆

食事

蕪菁軸菜としやこ御飯

添え 米沢牛醬油漬け焼き

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

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