

霜月 御献立

御祝肴

蟹と胡麻豆腐 菊菜と菊花餡
甘海老昆布〆と線長茅
青菜浸しと子持ち若茅
鯖酢〆松前寿司
胡桃かすてら 銀杏 零余子

御椀盛り

紅葉鯛葛打ちと京小蕪菁

御造里

季節の御造里 芽物

御家喜物

和牛ステーキ

御多喜合せ

海老芋煮揚げと甘鯛 湯菜餡掛け

御食事

鯛御飯
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