

霜月 御献立

～アニバーサリープラン～

前菜

甘海老昆布〆と線長茅
鯖酢〆松前寿司
ぼろたん栗衣揚げ 胡桃かすてら
銀杏 零余子 菊葉天
蓮根煎餅 公孫樹丸十

魚貝料理

甘鯛の鉄板焼き

焼き野菜

季節の御野菜

肉料理

黒毛和牛サーロイン ８０ｇ

【十二、〇〇〇にて

黒毛和牛フィレをご用意いたします】

食事

白御飯

青菜とじやこ御飯 (十一、二〇〇円)

ガーリックライス (十一、二〇〇円)

梅焼き飯 (十一、五〇〇円)

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

抹茶またはコーヒー

※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