# 霜月　御献立

**前菜**
鮟肝煮
甘海老昆布〆と線長芋
零余子　銀杏　菊菜天
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**
伊勢海老共味噌海胆醤油
季節の鮮魚　あしらい

**冷着**
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　雲子　湯葉餡

**食事**
蕪菁軸菜とじやこ御飯
添え　米沢牛醤油漬け焼き
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。

横浜ベイシェラトン ホテル＆タワーズ
日本料理　木の花