千秋楽　御献立

温先附　白味噌仕立て
　冬至南京すり流し

前菜　香箱蟹　外子　内子
鯛昆布〆と千枚蕪菁　金柑白和え
虎河豚叩きと鮟肝酢味噌かけ
鰤と丸大根のステーキ

焼物　鮑　または　甘鯛
　または　伊勢海老（＋二千円にて）

魚貝料理　季節の御野菜

焼き野菜　佐賀牛　八〇g
　サーロイン　または　フィレお好みにて

肉料理　お好みにてお選びください
一、蟹御飯
一、ガーリックライス
一、梅焼き飯

食事　香の物　赤出汁

水菓子　季節の水菓子

甘味　季節の甘味
　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。

横浜ベイシェラトン ホテル＆タワーズ
日本料理　木の花