千秋楽　御献立

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

天ぷら　季節の天ぷら各種

一品　御造里　または　おすすめの天ぷら

口替り　冬至南京すり流し

天ぷら　季節の天ぷら各種

食事　天丼・天茶・白御飯
よりお選びいただけます
香の物

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