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

一品　御造里　または　鮑の鉄板焼き

口替り　冬至南京すり流し

魚貝料理　伊勢海老共味噌焼き

焼き野菜　季節の御野菜

肉料理　佐賀牛　八〇g
サーロイン　または　フィレお好みにて

食事　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
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