千秋楽　御献立

御祝着

帆立と粒貝
鯛昆布〆蕪菁寿司　金柑白和え
海老芋と甘長唐芥子　田楽味噌
子持ち若芽と芹浸し

御椀盛り

蕪菁すり流し仕立て
真鱈昆布〆葛打ちと鱈白子

御造里

季節の御造里　芽物

御家喜物

和牛肉石焼き

御多喜合せ

丸大根と鮟肝煮

御食事

蟹御飯
香の物　赤出汁

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