

臯月 御献立

前菜

蛸湯引き梅肉和え
鯛昆布〆粽寿司
北寄貝と椎茸酒盗焼き
稚鮎南蛮漬け 山独活
山菜浸し 系がき

造里

伊勢海老 あしらひ

魚貝料理

鮑 豌豆豆餡 蕨 花百合根 湯葉

口替り

海胆と巻海老 じゆんさい
蓮芋 磯海苔 山葵 露 花柚子

焼き野菜

季節の野菜

肉料理

銘柄牛 八〇g

サーロインかフィレお好みにて

食事

お好みにてお選びください

一、桜海老御飯

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、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