

臯月 御献立

先附

蛸湯引き梅肉和え
お倉豆腐 浜防風 花穂 酢ゼリ

椀盛り

浅利真蒸 白アスパラ

造里

季節の御造里 あしらい

焼物八寸

油日本の芽焼き 山独活南蛮漬け
じゆんさいとトマト

長芋 割り露 柚子

鯛昆布 粽寿司

鴨口 根深巻き 葱 田楽味噌

山菜浸し 系がき

煮物

久世茄子煮 稚鮎紫蘇揚げ

こしあぶら 煮卸し 針葱

食事

桜海老御飯 露 梅香煎

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。

横浜ベイシエラトン ホテル&タワーズ

日本料理 木の花