

二〇二一年十一月二十五日(木)〜十二月三十一日(金)

※クリスマス期間除く

千秋楽「かさね」 一、〇〇〇円

前菜

香箱蟹酢ゼリーかけ

外子 内子 線長芋 胡瓜

鯛小袖寿司 塩昆布 橘汁

干し柿蕪菁年輪巻き さくろ

烏賊と芥酢味噌和え 胡麻

子持ち若芽と山葵菜浸し 系がき

椀盛り

白味噌仕立て

胡麻豆腐と焼き舞茸

人参 鶯菜 芥子

造里

季節の御造里 あしらい

揚げ物

海老芋煮揚げ 湯葉 大黒占地

甘長唐芥子 银杏 葛素麺

煮物

鰯塩煮と丸大根

水菜と揚げ熱浸し 柚子

食事

埋見豆腐 穴子 紫漬け

揚げ大根 鱈甲飴 山葵

香の物

水菓子

季節の水菓子

※記載の料金には、サービス料10%と消費税が含まれております。

※アレルギー体質のお客様がいらつしやいましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。

※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。

ご了承ください。

二〇二一年十一月二十五日現在

横浜ベイシエラトン ホテル&タワーズ

日本料理

木の花

二〇二一年十一月二十五日(木)〜十二月三十一日(金)

※クリスマス期間除く

千秋楽「楽」 一六、五〇〇円

前菜

香箱蟹酢ゼリーかけ

外子 内子 線長芋 胡瓜

鱈白子醬油焼き 九条葱 橘汁

芹胡麻和え

烏賊ルイベ

茄子 芽葱 生姜醬油

子持ち若芽と山葵菜浸し 糸がき

椀盛り

帆立真蒸 木耳 百合根

舞茸 人参 鶯菜 柚子

造里

季節の御造里 あしらい

焼物

鯖味噌幽庵焼き

鰻肝鉄焼き 甘長唐芥子 卸し 一味

煮物

聖護院蕪菁と穴子煮

菊菜 うす餡 山葵

食事

蟹御飯 揚げ 生姜 三つ葉

赤出汁 香の物

水菓子

季節の水菓子

※記載の料金には、サービス料10%と消費税が含まれております。

※アレルギー体質のお客様がいらっしゃいましたら、お気軽に料理内容をストックにお尋ねください。

※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更になる場合がございます。ご了承ください。

横濱ベイシエラトン ホテル&タワーズ

日本料理 木の花

二〇二一年十一月二十五日(木)〜十二月三十一日(金)

※クリスマス期間除く

千秋楽「贅沢三昧」 一七、六〇〇円

前菜

香箱蟹酢ゼリーかけ

外子 内子 線長茅 胡瓜

鱈白子醬油焼き 九条葱 酢橘

烏賊ルイベ

茄子 芽葱 生姜醬油

子持ち若芽と山葵菜浸し 糸がき

椀盛り

帆立真蒸 木耳 百合根

舞茸 人参 鶯菜 柚子

天ぷら

天ぷら盛り合せ

焼物

牛肉ロースト 揚げ海老茅

芹胡麻和え 慈姑煎餅 大黒占地

煮物

鰯塩煮と丸大根 菊菜 柚子

食事

にぎり寿司盛り合せ

赤出汁

水菓子

季節の水菓子

※記載の料金には、サービス料10%と消費税が含まれております。

※アレルギー体質のお客様がいらしやいましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。

※仕入れの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。

ご了承ください。

横濱ベイシエラトン ホテル&タワーズ

日本料理 木の花

二〇二一年十一月二十五日現在

二〇二一年十一月二十五日(木)〜十二月三十一日(金)

※クリスマス期間除く

千秋楽「華」

二一、〇〇〇月

前菜

香箱蟹酢ゼリーかけ

外子 内子 線長芋 胡瓜

鱈白子醬油焼き 九条葱 橘汁

芹胡麻和え

烏賊ルイベ

茄子 芽葱 生姜醬油

子持ち若芽と山葵菜浸し 糸がき

椀盛り

蕪菁羹仕立て

甘鯛酒蒸しと車麩

人参 鶯菜 大黒占地 柚子

季節の御造里 あしらひ

造里

海老芋煮揚げ 巻き海老湯霜

葱姑煎餅 銀杏 甘長唐芥子

煮物

くえ松前蒸し 伏見豆腐

椎茸 菊菜 赤却し ポン酢

食事

蟹御飯 揚げ 生姜 三つ葉

香の物 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

甘味

季節の甘味 抹茶

※記載の料金には、サービス料10%と消費税が含まれております。

※アレルギー体質のお客様がいらつしやいましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。

※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。

ご了承ください。

二〇二一年十一月二十五日現在

横浜ベイシエラトン ホテル&タワーズ

日本料理

木の花