

華会席

酒肴

・嶺岡豆腐
木の芽味噌 桜花 雪洞
・螢烏賊オリーブ漬け
路・独活梅肉和え
・路味噌俵揚げ
赤カブ松菜刺し

椀替り

筍おこわ
桜花塩漬 山葵 銀餡

御造り

鱈焼霜

赤身 伊勢どり生ハム

あしらい一式 山葵 土佐醤油

令肴

蛤餅包み

筍餡 山葵

台の物

伊賀牛と芹の豆乳鍋

春キヤベツ 桜麴 蝶々南瓜

強肴

貝殻焼き

桜鱈 帆立 アスパラ 穂付筍

花人参 白菜 白味噌バター

食事

矢持米こしひかり

香の物

三種盛り

留椀

赤出汁

水物

苺のクレープ

メナード青山リゾート 和食 みやび

総料理長 日野 正太郎

※仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合があります

橘会席

先付 桜鱈焼霜のマリネ

菜種 雪洞

前菜 ・筍・枝豆・ミニトマトコンポートの白和え

花卉百合根

・白海老ライスコロッケ

・桜花レモンチーズ

・射込み牛房(桜海老真丈)

・ぜんまい春巻き桜葉包み

・伊勢どり黄金焼

・一寸豆密煮

・蝶々丸十ハーブ煮

椀替り 土瓶にて

初鰹つみれ潮仕立て

初鰹つみれ 梅香餅 春野菜小原木

うるい 乱切り蕪 白髪葱

針茗荷 黒胡椒

御造里 伊勢桜鯛

赤身 帆立

あしらい一式 山葵 土佐醤油

煮物 桜道明寺蒸し

鶏肉そぼろ 筍 山葵 銀飴

焼物 桜鱈サラダ焼き笹包み

林檎 揚玉葱 アスパラバター焼き

強肴 三重県産黒毛和牛と芹の味しやぶ

筍 クレソン(農園入り次第) 柚子胡椒

食事 初鰹と山菜の炊き込みご飯

香の物 三種盛り

留椀 赤出汁

水物 三重県産蜜柑のケーキ

苺のシュークリーム ミント

メナード青山リゾート 和食 みやび

総料理長 日野 正太郎

※仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合があります

雅会席

先付

桜鱒焼霜のマリネ

菜種 雪洞

前菜

・筍・枝豆・ミニトマトコンポートの白和え

花卉百合根

・白海老ライスコロッケ

・桜花レモンチーズ

・射込み牛房(桜海老真丈)

・ぜんまい春巻き桜葉包み

・伊勢どり黄金焼

・一寸豆密煮

・蝶々丸十ハーブ煮

椀替り

・土瓶にて

初鯉つみれ潮仕立て

初鯉つみれ 梅香餅 春野菜小原木

うるい 乱切り蕪 白髪葱

針茗荷 黒胡椒

御造里

伊勢海老焼霜 伊勢桜鯛 赤身 帆立

あしらい一式 山葵

土佐醤油煮物 桜道明寺蒸し

鶏肉そぼろ 筍 山葵 銀餡

煮物

桜道明寺蒸し

鶏肉そぼろ 筍 山葵 銀餡

焼物

桜鱒サラダ焼き笹包み

林檎 揚げ玉葱 アスパラバター焼き

台の物

松阪牛石焼 焼野菜一式

レモン 薬味 ポン酢 岩塩

食事

初鯉と山菜の炊き込みご飯

香の物

三種盛り

留 椀

赤出汁

水 物

三重県産蜜柑のケーキ

苺のシュークリーム ミント

メナード青山リゾート 和食 みやび

総料理長 日野 正太郎

※仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合があります