

華会席

座付 鮑の和風グラタン〜白味噌風味〜

ルツコラ パセリ

酒肴・胡桃豆腐

柚子味噌 振り柚子

・帆立のライスコロツケと豚角煮コロツケ

ポモドロ パセリ

・焼秋刀魚磯部巻き

海老菰巻き 零余子とチーズ松葉刺し

酢取茗荷

御造里 鮪平造里

鰯 伊勢どり生ハム

あしらい一式 山葵 土佐醤油

合肴 牛タン和風シチューパイ包み

秋野菜 銀杏 餅

台の物 秋鮭のちゃんちゃん焼き

キャベツ 玉葱 ビーマン 木ノ子

刻み葱 バター

強肴 伊勢の国健康豚のローストポーク

蓮根餅 ベビーリーフ

世界三大珍味バター オレンジソース

エディブルフラワー

食事 矢持米こしひかり

香の物 三種盛り

留 椀 赤出汁

水物 塩キャラメルのロールケーキ

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

橘会席

先付 〓レモン釜鑄込み〓

解し笹身白酢和え

合鴨赤ワイン煮 笹身 菊花 山クラゲ 柿

当たり胡麻 胡桃花梨糖

焼八寸 秋鮭と松茸の朴葉包み焼き

揚げ海老芋田楽焼き 渋皮栗甘露煮

白髪葱 柚子味噌 松葉

(酢橘釜)甘海老ととんぶりとろろ和え

貝割れ大根 山葵醬油

鶉卵西京漬け松葉刺し 鶏胡桃松風

赤紅葉チーズ

海老の黄金焼き 公孫樹栗甘露煮

椀替り 丸吸土瓶仕立て

松茸 月見玉子豆腐 焼白葱 俵秋野菜

三つ葉 食用菊 絞り生姜

御造里・伊勢紅葉鯛薄造里

香味野菜(大葉・茗荷・白葱・三つ葉)

山椒オイル

・赤身 ボタン海老

あしらい一式 山葵 土佐醬油

煮物 伊勢の国健康豚西京煮

揚げ蓮根 ブロッコリー 刻み葱

エディブルフラワー 糸唐辛子 馬鈴薯餡

合肴 鮑の伝法焼き

揚げ銀杏 山葵 鼈甲餡

台の物 国産黒毛和牛と木ノ子の鍋味噌仕立て

錦針野菜(水菜・人参・茗荷・胡瓜・白葱)

卸し生姜

食事 秋鮭と木ノ子の炊き込みご飯

香の物 三種盛り

留椀 赤出汁

水物 洋梨のムース

玄猪餅 ピオーネ 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 〓レモン釜鑄込み〓

解し笹身白酢和え

合鴨赤ワイン煮 笹身 菊花 山クラゲ 柿

当たり胡麻 胡桃花梨糖

焼八寸 秋鮭と松茸の朴葉包み焼き

揚げ海老茅田楽焼き 渋皮栗甘露煮

白髪葱 柚子味噌 松葉

(酢橘釜)甘海老ととんぶりとろろ和え

貝割れ大根 山葵醬油

鶉卵西京漬け松葉刺し 鶏胡桃松風

赤紅葉チーズ

海老の黄金焼き 公孫樹栗甘露煮

椀替り 丸吸土瓶仕立て

松茸 月見玉子豆腐 焼白葱 俵秋野菜

三つ葉 食用菊 絞り生姜

御造里 伊勢海老焼霜

伊勢紅葉鯛薄造里

香味野菜(大葉・茗荷・白葱・三つ葉)

山椒オイル

赤身 ボタン海老

あしらひ一式 山葵 土佐醬油

煮物 伊勢の国健康豚西京煮

揚げ蓮根 ブロッコリー 刻み葱

エディブルフラワー 糸唐辛子 馬鈴薯餡

合肴 鮑の伝法焼き

揚げ銀杏 山葵 鼈甲餡

台の物 松阪牛石焼

焼き野菜一式 レモン 薬味

ポン酢 岩塩

食事 秋鮭と木ノ子の炊き込みご飯

香の物 三種盛り

留椀 赤出汁

水物 洋梨のムース

玄猪餅 ピオーネ 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