

華会席

酒肴

・烏賊の胡麻酢和え

柿 山クラゲ 菊花 とんぶり 針柚子

・海老のライスコロツケ

ポモドロ パセリ

・伊勢鶏の煙製梅葱和え

白髪葱 梅肉

碗替り

雲子昆布舟盛り

雲子西京 景付小蕪 梅人參

雲餡 刻み柚子

御造里

寒鰯剥ぎ造里

鮪平造里 伊勢どり生ハム

あしらい一式 山葵 土佐醬油

煮物

蟹蕪茶巾

山葵 蟹身餡

台の物

健康豚の味噌すき焼き

白菜 白葱 木ノ子ミックス しやぶ餅

笹垣牛房 結び蒟蒻

刻み柚子 粉山椒 玉子

強肴

柚子釜グラタン五宝焼

海老 帆立 椎茸 銀杏 百合根

食事

新米矢持米こしひかり

香の物

三種盛り

留碗

赤出汁

水物

伊勢茶のロールケーキ 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

数の子 山葵菜和え
いくら 湯葉 蓮根 酒粕 白味噌

前菜

・松阪豚 西京煮の柚子卸し和え
大根卸し 貝割れ大根 刻み柚子
・名残松茸と楚蟹の春巻き
・伊勢茶コロッケ
・雪輪チーズ
・令鴨赤ワイン煮
・鼈甲玉子と鮭の燻製松葉刺し

椀替り

鮫鯨と雲子の小鍋仕立て
慈姑餅 大黒占地 壬生菜
梅人参 三つ葉 刻み柚子

御造り

鮪平造り
寒鉾重ね 帆立
氷餅 山葵 土佐醤油

焼物

寒鰯杉板巻き
大根 エリンギ マッシュルーム 浅利佃煮

合肴

鮑の土蔵焼き
じゃが餅 赤藟蒟 午房 法蓮草
焼餅 針生姜 白味噌

強肴

三重県産黒毛和牛と木ノ子の午房味噌鍋
針野菜(白葱 水菜 茗荷 人参)
蓮根スライス

食事

蟹と鹿尾菜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

苺杏仁豆腐檸檬ジュレ掛け 枸杞の実
伊勢茶のガトーシヨコラ 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

数の子 山葵菜和え
いくら 湯葉 蓮根 酒粕 白味噌

前菜

・松阪豚 西京煮の柚子卸し和え
大根卸し 貝割れ大根 刻み柚子
・名残松茸と楚蟹の春巻き
・伊勢茶 コロッケ
・雪輪チーズ
・令鴨赤ワイン煮
・鼈甲玉子と鮭の燻製松葉刺し

椀替り

鰯鯿と雲子の小鍋仕立て
慈姑餅 大黒占地 壬生菜
梅人參 三つ葉 刻み柚子

御造里

伊勢海老焼霜
鮪平造里
寒鉾重ね 帆立
氷餅 山葵 土佐醤油

焼物

寒鰯杉板巻き
大根 エリンギ マッシュルーム 浅利佃煮

合肴

鮑の土蔵焼き
じゃが餅 赤菰蒟 午房 法蓮草
焼餅 針生姜 白味噌

台物

松阪牛石焼 焼野菜一式
レモン 薬味 ポン酢 岩塩

食事

蟹と鹿尾菜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

苺杏仁豆腐檸檬ジュレ掛け 枸杞の実
伊勢茶のガトーショコラ 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