

華会席

酒肴

- ・春蕨豆腐
- 桜花 山葵 美味出汁
- ・螢烏賊オリーブ漬け
- 落・独活梅肉和え
- ・三角春巻きと伊勢茶のコロッケ
- キウイバターチーズ

椀替り

- 浅蛸おこわ
- 桜花塩漬 山葵 銀餡

御造里

- 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

- 伊勢どりと芥の豆乳鍋
- 春キャベツ 桜麩 蝶々南瓜 しゃぶ餅

強肴

- 貝殻焼き
- 桜鱒 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

- 苺のクレープと苺のマドレーヌ

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

東寺和え

蒸し鮑 海老 くみ湯菜
筍 花卉百合根 鱈甲飴

前菜

(猪口)赤海月梅酢和え

雪洞

(貝盛り)蛤玉素焼き

・釜揚げしらすのコロッケ

・桜花レモンチーズ

・ぜんまい春巻き桜葉包み

・伊勢どり燻製焼

・一寸豆密煮

・蝶々丸十ハーブ煮

椀替り

伊勢どりのつみれと姫筍の小鍋仕立て

梅香餅 春野菜小原木

うるい 乱切り蕪 白葱 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

牛タン和風シチュー

焼き野菜色々 自家製バケツト

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 桜餅

強肴

三重県産黒毛和牛と芥の味しやぶ

筍 木ノ子 柚子胡椒

食事

浅蛸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

苺のシユークリーム 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 東寺和え

蒸し鮑 海老 くみ湯葉
筍 花卉百合根 鼈甲餡

前菜 (猪口)赤海月梅酢和え

雪洞

(貝盛り)蛤玉素焼き

・釜揚げしらすのコロッケ

・桜花レモンチーズ

・ぜんまい春巻き桜葉包み

・伊勢どり燻製焼

・一寸豆密煮

・蝶々丸十ハーブ煮

椀替り

伊勢どりのつみれと姫筍の小鍋仕立て

梅香餅 春野菜小原木

うるい 乱切り蕪 白葱 黒胡椒

御造里

伊勢海老 伊勢桜鯛

赤身 帆立

あしらい一式 山葵 土佐醤油

煮物

牛タン和風シチュー

焼き野菜色々 自家製バケツト

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 桜餅

台物

松阪牛石焼

焼野菜一式 レモン 薬味 ポン酢 岩塩

食事

浅蛸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