

華会席

酒肴 ・雲丹とおおさの養老豆腐

小倉とろろ 美味出汁

・アスパラトマトライスコロッケ

ポモドロ パセリ

・太刀魚南蛮漬け

レモン

椀替り 牛タンのシチユーパイ包み〜赤味噌風味〜

夏焼野菜 銀杏

御造里 鮪平造里

勘八 伊勢どり生ハム

あしらい一式 山葵 土佐醤油

令肴 鰻餅包み

錦糸玉子 茗荷 実山椒 枝豆 山椒餡

台の物 『伊勢の国健康豚』バラの味しゃぶ

水菜 白葱 あやめ麩 油揚げ 豆腐

焼物 鱸文化焼きアボカドソース

パン アスパラ ミニトマト オリーブ油 白味噌

食事 矢持米こしひかり

香の物 三種盛り

留 椀 赤出汁

水物 黒糖わらび餅 オレンジ羊羹

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

水晶鶏と烏賊素麺のジュレ掛け

系南京 花丸胡瓜 マイクロトマト

ポップスター

前菜

(猪口)細水雲蕎麦

蕎麦出汁 落とし芋 刻み山葵味噌

ズッキーニと海老のはさみ揚げ

うちわ茄子雲丹焼 鮭佃煮 青紅葉チーズ

山葵蓮根巻き揚げ かりかり梅茶巾絞り

海老と枝豆新丈串刺し

椀替り

冷やしトマト鍋仕立て

蒸し鮑 塩トマト 伊勢ひじき新丈

萣菜 夏野菜大原本

小倉 玉蜀黍 松柚子

替り皿

玉蜀黍揚げ饅頭 玉蜀黍ライスペーパー巻き

御造里

福子の洗い

赤身 帆立湯霜

葉山葵醤油漬け あしらい一式

山葵 土佐醤油

冷鉢

鮑のしゃぶしゃぶ

新蓮根 叩小倉 金魚草

美味出汁ジュレ 振り柚子

台の物

国産黒毛和牛味しゃぶ

レタス 玉葱 フルーツトマト ヤングコーン

赤・黄パプリカ 白葱 山椒ボン酢

焼肴

鰻と米茄子の山賊焼き青朴葉包み

青梅蜜煮

食事

鰻御飯

香の物 三種盛り

留椀 赤出汁

水物 白桃レアチーズケーキ レモンのジュレ

伊勢茶のシユークリーム 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

水晶鶏と烏賊素麺のジュレ掛け

系南京 花丸胡瓜 マイクロトマト
ポップスター

前菜

(猪口) 細水雲蕎麦

蕎麦出汁 落とし芋 刻み山葵味噌
ズッキーニと海老のはさみ揚げ

うちわ茄子雲丹焼 鮎佃煮 青紅葉チーズ

山葵蓮根巻き揚げ かりかり梅茶巾絞り

海老と枝豆新丈串刺し

椀替り

冷やしトマト鍋仕立て

蒸し鮑 塩トマト 伊勢ひじき新丈

蓴菜 夏野菜大原本

小倉 玉蜀黍 松柚子

替り皿

玉蜀黍揚げ饅頭 玉蜀黍ライスペーパー巻き

御造り

福子の洗い

伊勢海老焼霜 赤身 帆立湯霜

茶山葵醤油漬け あしらい一式

山葵 土佐醤油

冷鉢

鮑のしやぶしやぶ

新蓮根 叩小倉 金魚草

美味出汁ジュレ 振り柚子

台の物

松阪牛石焼

焼野菜一式

レモン 薬味 ポン酢 岩塩

焼肴

鰻と米茄子の山賊焼き青朴葉包み

青梅蜜煮

食事

鰻御飯

香の物

三種盛り

留椀

赤出汁

水物

白桃レアチーズケーキ レモンのジュレ

伊勢茶のシユークリーム 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