

華会席

座付 いくら小茶碗寿司

振り柚子

酒肴 ・帆立と胡桃クリームチーズ和えシユー鑄込み

・海老のライスコロツケと豚角煮コロツケ

・零余子とチーズ松葉刺し・ポモドロ・パセリ

・檸檬釜盛り

秋鮭燻製と焼き木ノ子卸し和え

(舞茸・占地・エリンギ・いくら・食用菊・もつて

菊)

御造里 鮪平造里

鮪 伊勢どり生ハム

あしらい一式 山葵 土佐醬油

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 ピーマン

木ノ子 刻み葱 バター

強肴 松阪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 蜂蜜のムース

塩キャラメルロールケーキ 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 伝法焼き

(伊勢海老・蒸し鮑・揚げ銀杏)

栗ペースト 山葵 鼈甲餡 稲穂

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)解し笹身白酢和え 貝割れ大根

鶏胡桃松風 赤紅葉チーズ

合鴨赤ワイン煮 栗茶巾

椀替り 丸吸土瓶仕立て

名残鱧 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 赤身 ボタン海老

あしらい一式 山葵 土佐醤油

強肴 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

煮物 松阪豚西京煮

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

台の物 国産黒毛和牛と木ノ子の鍋豆乳仕立て

錦針野菜(水菜・人参・茗荷・胡瓜・白葱)

刻み柚子

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

栗のシュークリーム 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

伝法焼き

(伊勢海老・蒸し鮑・揚げ銀杏)

栗ペースト 山葵 鼈甲餡 稲穂

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)解し笹身白酢和え 貝割れ大根

鶏胡桃松風 赤紅葉チーズ

合鴨赤ワイン煮 栗茶巾

椀替り

丸吸土瓶仕立て

名残鱧 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

赤身 ボタン海老

あしらひ一式 山葵 土佐醤油

強肴

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

煮物

松阪豚西京煮

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

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

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

栗のシュークリーム 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