

創作料理「華」

6,480
円

寒ぶりのマリネ

伊勢沢庵のコンカツセ添え

旬の真鱈の表面焼き

魚醬とバージンオリーブオイル

国産牛ロースのステーキ

柚子胡椒風味

ご飯 香の物 味噌汁

冬の甘味と季節の果物のデザート

メナード青山リゾート 創作料理「ベルン」

料理長 佐川 善弘

※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

創作料理「橘」

8,640 円

寒ぶりのマリネ

伊勢沢庵のコンカツセ添え

鮫鯨の直火焼き漬し

鳥羽の天然ヒラメの白味噌田楽焼き

黒毛和牛のペッパーステーキ

トリュフオイル風味

五穀米と伊賀越漬け物のだし茶漬け

冬の甘味と季節の果物のデザート

メナード青山リゾート 創作料理「ベルン」

料理長 佐川 善弘

※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

創作料理「雅」

10,800
円

伊勢鮪のタルタル

紅白の蕪のコンポート添え

鮑と肝の白醤油とローズマリー風味

オマール海老と伊勢のあおき風味

洋風てんぷら

伊賀牛の鉄板焼きグリルステーキ

冬野菜添え

伊賀赤米とフォアグラの洋風おかゆ

冬の甘味と季節の果物のデザート

メナード青山リゾート 創作料理「ベルン」

料理長 佐川 善弘

※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