

華会席

酒肴

・鱈南蛮漬け レモン
・桜香豆腐 美味出汁 山葵
・小鯛卵の花寿司 帆立と露の薑パンロール

椀替り

桜道明寺蒸し
桜鯛の露味噌 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 土佐醬油

合肴

蛤餅包み
筍餡 山葵

台の物

伊勢どりの豆乳鍋
蓮根餅 春キヤベツ 桜麩 蝶々南瓜

強肴

鮑と春野菜の袱紗焼き
筍 新玉葱 草蘇鉄 鍵蕨 ラディツシユ

食事

矢持米こしひかり

香の物

三種盛り

留椀

赤出汁
刻み葱 蒲鉾 卸生姜

水物

苺の杏仁豆腐
レモンジュレ 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

春貝合わせ

鳥貝 赤貝 浅蛸 帆立 蓮根

水菜 花卉百合根 木の芽味噌

雪洞 山葵 美味出汁

前菜

・螢烏賊オリーブ油漬け 蕪浅漬け

うるい セルフィーユ

・白海老ライスコロッケ

・桜花レモンチーズ

・笹身八幡山椒焼き

・ぜんまい春巻き桜葉包み

・桃山白魚

・一寸豆花弁

・花百合根

・蝶々丸ハーブ煮

・土瓶にて

椀替り

松景蟹新丈沢煮仕立て 梅香餅

独活 牛蒡 人参 椎茸 三つ葉 黒胡椒

伊勢桜鯛

赤身 帆立

あしらい一式 山葵 土佐醤油

合肴

甘鯛和風グラタンパイ包み 白味噌風味

穂筍 占地 菜種

強肴

三重県産黒毛和牛の味しやぶ

春キヤベツ 春子椎茸 筍

水菜 柚子胡椒

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

食事

鯛御飯

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 苺 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

春貝合わせ

鳥貝 青柳貝 浅蛸 帆立 蓮根

水菜 花卉百合根 木の芽味噌

雪洞 山葵 美味出汁

前菜

・螢鳥賊オリーブ油漬け 蕪浅漬け

うるい セルフィーユ

・白海老ライスコロッケ

・桜花レモンチーズ

・笹身八幡山椒焼き

・ぜんまい春巻き桜葉包み

・桃山白魚

・一寸豆花卉

・花百合根

・蝶々丸ハーブ煮

椀替り

・土瓶にて

松葉蟹真丈沢煮仕立て

松葉蟹新丈 梅香餅

独活 牛蒡 人参 椎茸 三つ葉 黒胡椒

伊勢海老焼霜

伊勢桜鯛 赤身 帆立

あしらい一式 山葵 土佐醤油

合肴

甘鯛和風グラタンパイ包み 白味噌風味

穂筍 占地 菜種

台の物

松阪牛石焼

焼野菜一式 レモン 薬味 ポン酢 岩塩

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

食事

鯛御飯

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 苺 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