

料理長のおすすめ

葉月の御献立

『特選 料理長おすすめ会席 ザ・北海道』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※5月7日～8月27日(日)まで

食前酒

琥珀ワイン

先付

焼茄子 養老寄せ
煮穴子 いくら 白髪葱 木の芽
美味出汁

先付

ビシソワーズ

前菜

鯛蓼焼き
丸十レモン煮
ほうずきサーモン寿司
アスパラベーコン巻
百合根ピース茶巾
南瓜小倉煮
チーズ豆腐水晶寄せ
西瓜もどき

椀物

焼鯉豆乳豆腐赤梅含め煮
海老葛打ち 針葱
蛇の目胡瓜 木の芽

造り

毛蟹 北海道生雲丹
旬魚盛り合わせ
あしらい一式

小鍋

鰻柳川鍋
笹牛蒡 笹葱 椎茸 焼豆腐
三つ葉 山椒粉

焼物

じゃが芋グラタン
鶏オイル蒸し

変り鉢

ちゃんちゃん朴葉焼
帆立 玉葱

食事

赤穂米 にこまる

留椀

合せ味噌仕立て

香物

三種盛り

デザート

メロン

※食材の仕入れ状況により、献立内容が

多少変更になる場合がございます。

※調理には逆浸透膜浄水器「ジューウォーター」

の水を使用しております。

ザグランリゾート 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

料理長のおすすめ

葉月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

琥珀ワイン

先付

焼茄子 養老寄せ
煮穴子 いくら 白髪葱 木の芽 美味出汁

前菜

鯛蓼焼き
丸十レモン煮
ほうずきサーモン寿司
アスパラベーコン巻
百合根ピース茶巾
南瓜小倉煮
ばい貝クリーム煮
チーズ豆腐水晶寄せ
西瓜もどき

椀物

焼鱧豆乳豆腐赤梅含め煮
海老葛打ち 針葱
蛇の目胡瓜 木の芽

造里

料理長厳選
赤穂産旬魚姿造里
旬魚の盛り合わせ

凌ぎ

ビシソワーズ
もろこし 小角とまと
鶏オイル蒸し パセリ

小鍋

鰻柳川鍋
笹牛蒡 笹葱 椎茸 焼豆腐
三つ葉

油物

鱧天婦羅
野菜色々 天塩

焼物

牛陶板焼き
彩り焼野菜

食事

季節の釜飯
合せ味噌仕立て

留椀

三種盛り合わせ

デザート

マンゴーゼリー

※食材の仕入れ状況により、献立内容が

多少変更になる場合がございます。

※調理には逆浸透膜浄水器「ジューウォーター」
の水を使用しております。

ザグランリゾート 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

葉月の御献立
『和み会席』

食前酒

琥珀ワイン

先付

焼茄子 養老寄せ
煮穴子 いくら 白髪葱 木の芽
美味出汁

前菜

鯛蓼焼き
丸十レモン煮
ほうずきサーモン寿司
アスパラベーコン巻
百合根ピース茶巾
南瓜小倉煮
チーズ豆腐水晶寄せ
西瓜もどき

椀物

焼鰹 豆乳豆腐赤梅含め煮
海老葛打ち 針葱
蛇の目胡瓜 木の芽

造里

鯛柚子洗い かんぱち
鮪角切り 車海老
あしらい一式

凌ぎ

ビシソワーズ
もろこし 小角とまと
鶏オイル蒸し パセリ

小鍋

鰻柳川鍋
笹牛蒡 椎茸 焼豆腐
笹葱 三つ葉 山椒粉

焼物

鰈ベーコンポテト包み焼
茄子豚卷葛焼
辣蕪ワイン寄せ

食事

赤穂米 にこまる

留椀

合せ味噌仕立て

香物

三種盛り合わせ

水菓子

マンゴーゼリー

※食材の仕入れ状況により、献立内容が

多少変更になる場合がございます。

※調理には逆浸透膜浄水器「ジューウォーター」

の水を使用しております。

ザグランリゾート 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同