

料理長のおすすめ

長月の御献立

『秋の味覚特撰会席』

※特撰会席料金に準じます
※九月七日～十月二十八日(日)まで

食前酒

濁りワイン

先付

秋茄子と月見玉子胡麻豆腐かけ
いくら 針葱 木の芽
八方飴

前菜

丸十レモン煮
海老呂焼
うさぎ百合根
鴨スモーク黄身焼
道明寺バター焼き
蟹砵巻
秋刀魚八幡巻
南瓜小倉掛け
枝豆真丈

椀物

松茸土瓶蒸し
松茸 海老 鯛
しめじ 三つ葉 銀杏

造り

鯛松皮 貝柱
天使の海老 鮪
しそ巻けん 山葵

凌ぎ

鴨出汁もち麦麺
山葵 さらし葱

小鍋

松茸すき焼

焼物

秋刀魚松茸巻

揚物

松茸 海老 天婦羅

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

水菓子

香水 マンゴージュレかけ

※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

長月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

濁りワイン

先付

焼茄子と月見玉子胡麻豆腐掛け
いくら 針葱 木の芽 八方飴

前菜

うさぎ百合根
丸十レモン煮
海老呂焼
道明寺バター焼き
鴨スモーク黄身焼
蟹砵巻
秋刀魚八幡巻
南瓜小倉掛け
枝豆真丈

椀物

松茸土瓶蒸し
銀杏 占地 甘鯛
三つ葉 すだち

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

鴨出汁もち麦麺
山葵 さらし葱

小鍋

白味噌豆乳鍋
鯛 豚 白菜 豆腐
白葱

焼物

牛陶板焼き
彩り焼野菜

食事

季節の釜飯

留椀

合せ味噌仕立て

香物

三種盛り合わせ

デザート

香水マンゴージュレ掛け

※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

長月の御献立
『和み会席』

食前酒

濁りワイン

先付

秋茄子と月見玉子胡麻豆腐掛け
いくら 針葱
八方餡

前菜

うさぎ百合根
丸十レモン煮
海老呂焼
道明寺バター焼き
鴨スモーク黄身焼
南瓜小倉掛け
蟹砵巻
秋刀魚八幡巻

椀物

松茸土瓶蒸し
甘鯛 銀杏 占地
三つ葉 すだち

造里

鯛松皮 貝柱
鮪角切り 車海老
あしらい一式

凌ぎ

鴨出汁もち麦麺
山葵 さらし葱

小鍋

白味噌豆乳鍋
鯛 豚 白菜 豆腐
白葱

焼物

朴葉味噌焼き
鰯 鰻包み
鶏酒蒸し

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

香水マンゴージュレ掛け

※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