

料理長から献立のご説明

葉月の御献立

『丹後鱧と地魚特撰会席』

関西の夏を彩る鱧料理。

梅雨の雨により、肥えた皮の柔らかい日本海の鱧を鱧おとし、鱧天婦羅、鱧しゃぶで、ご用意しております。併せて日本海の新鮮な日本海の地魚を、お造り、煮付けでお楽しみください。

『和牛みすじ肉すきやき特撰会席』

料理長が厳選した、和牛みすじ肉をすき焼きでご用意致します。

お造りは、丹後の新鮮な地魚五種を盛り合わせております。

『料理長おすすめ会席』

お造りは丹後の新鮮な地魚五種を盛り合わせております。

焼物には阿蘇海大蛤のお吸い物。焼物には丹後ぐじ若狭焼き、最後のデザートは久美浜メロンをご用意しております。

『和み会席』

造りは新鮮な丹後の地魚の盛り合わせです。

焚き合せは京丹後ポーク角煮、焼物は鱸レモン焼き、合肴には大穴子柳川鍋をご用意しております。

ザグランリゾート 天の橋立

料理長 岡田 勲

料理長のおすすめ

葉月の御献立

『丹後鱧と地魚特撰会席』

※特撰会席 料金に準ずる

※七月十三日～八月三十一日(金)まで

食前酒

白嶺スパークリング

先付

南瓜クリーム寄せ
小蕃茄 おくら 天橋立ベーコン
美味出汁 煎り米

前菜

万願寺とじゃこの炒め煮
玉蜀黍玉子
黒大豆枝豆
蓮根きんぴら
焼鯖寿司
白ばい貝鉄砲
胡瓜明太子射込み
小鯛生姜煮
生ハムメロン

椀

清汁仕立て
牡丹鱧 蓮根餅 焼椎茸
潤才 梅肉

造り

鱧焼霜造り
丹後の地魚三種 梅肉 土佐醤油

焚合せ

地魚の煮付け
小芋 牛蒡 青味 木の芽

焼物

鱧源平焼き 照焼き ゆかり焼き
一寸豆レモン煮 木の葉生姜

揚物

地魚の天婦羅 万願寺唐辛子 ワイン塩

小鍋

鱧しゃぶ 三ツ葉 玉葱
牛蒡 榎木茸 豆腐 梅肉

酢物

鱧おとし
茄子水晶 彩り野菜 梅山葵 酢味噌

食事

鱧棒寿司
赤出汁 甘酢生姜

水菓子

久美浜メロン 二十世紀梨
ヨーグルトムース

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同

料理長のおすすめ

葉月の御献立

『料理長厳選和牛みすじ肉すき焼き会席』

※特撰会席料金に準ずる

※七月十三日～八月三十一日(金)まで

食前酒

京の春雄町純米生原酒

先付

南瓜クリーム寄せ
小蕃茄 オクラ 天橋立ベーコン
美味出汁 煎り米

前菜

万願寺とじゃこの炒め煮
玉蜀黍玉子
黒大豆枝豆
蓮根きんぴら
焼鯖寿司
白ばい貝鉄砲
胡瓜明太子射込み
小鯛生姜煮
生ハムメロン

御椀

清汁仕立て
とり貝肝真丈 錦糸玉子 平茸
結び三つ葉 露生姜

造り

盛夏の丹後の地魚五種盛り
あしらい一式

焼物

かます椎茸巻き若狭焼き
一寸豆レモン煮 木の葉生姜

凌ぎ

無花果ワイン煮
山葵サワークリーム

合肴

和牛みすじ肉すき焼き
白才 玉葱 焼豆腐 蒟蒻 椎茸
白葱 水菜 榎木 とき玉子

食事

丹後産こしひかり
香の物
赤出汁

水物

久美浜メロン 二十世紀梨
ヨーグルトムース

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

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』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる
※八月一日～八月三十一日(金)まで

食前酒

京の春雄町純米生原酒

先付

南瓜クリーム寄せ
小蕃茄 おくら 天橋立ベーコン
美味出汁 煎り米

前菜

万願寺甘唐とじゃこの炒め煮
玉蜀黍玉子
白ばい貝鉄砲
黒大豆枝豆
小鯛生姜煮
胡瓜明太子射込み
焼鯖寿司
生ハムメロン
蓮根きんぴら

御椀

阿蘇海大蛤吸
焼椎茸 結び三つ葉 錦糸玉子 酢橘

造り

初秋の丹後の地魚五種盛り
あしらい一式

焚合せ

蛸柔らか煮 丸茄子田舎煮 蒟蒻
南瓜 青身 ときからし

焼物

丹後ぐじ若狭焼き
白瓜酒粕漬け 酢取茗荷

凌ぎ

無花果ワイン煮東寺蒸し
山葵サワークリーム

小鍋

はたちり鍋
水菜 白葱 榎木 椎茸 豆腐
ポン酢 薬味

食事

蕃茄と青紫蘇の御飯
香の物
赤出汁

水物

久美浜メロン 二十世紀梨
ヨーグルトムース

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同

葉月の御献立
『和み会席』

食前酒

京の春雄町生原酒

先付

南瓜クリーム寄せ
小蕃茄 おくら 美味出汁 煎り米

前菜

万願寺甘唐とじゃこの炒め煮
玉蜀黍玉子
白ばい貝鉄砲
焼鯖寿司
胡瓜明太子射込み

吸物

清汁仕立て
とり貝肝真丈 結び三つ葉
ひらたけ 潤菜 酢だち

造り

丹後の地魚三種盛り
あしらい一式

焚合せ

京丹後ポーク角煮
茄子田舎煮 蒟蒻 馬鈴薯 白髪葱
万願寺甘唐 ときからし

焼物

鱸レモン焼き
小芋唐揚げ 酢取茗荷

凌ぎ

無花果ワイン煮 山葵サワークリーム

合肴

大穴子柳川鍋
牛蒡 玉葱 にら 占地 有馬山椒

食事

丹後産こしひかり
赤出汁
香の物

水物

空豆プリン
季節の果物と共に

※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 天の橋立
料理長 岡田 勲
調理場一同