

料理長から献立のご説明

長月の御献立

『松茸特撰会席』

御椀では、土瓶蒸しをご用意しております。お造りは旬の丹後の地魚五種盛りです。

蓋物では、はたの蕪蒸し、焼物ではカマス松茸巻き、利休焼き、あぶり松茸握り寿司をご用意しております。

メインは松茸牛肉巻き変わりすき焼き、食事は松茸御飯と松茸づくしの会席となっております。

『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。焼き合せは太刀魚煮付けをご用意しております。

小鍋は鯛蕪西京小鍋仕立て、デザートは丹後二十世紀梨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三種の盛り合わせです。

焼き合せは秋茄子穴子東寺巻き、焼物は紅葉鯛菊花焼き、水物は栗のプリンをご用意しております。

料理長のおすすめ

長月の御献立

『特撰松茸会席』

※特撰会席 料金に準ずる

※九月一日～九月三十日(木)まで

食前酒

菊酒

先付

重陽白和え 松茸バター焼き
菊花 笹身 占地 榎木茸 人参

前菜

養老月見羹
鱈香寿司
うさぎ海老
衣かつぎ塩蒸し
秋刀魚梅煮
銀杏南瓜
蕃茄ほうずき
翡翠銀杏
焼き栗

御椀

土瓶蒸し
松茸 名残鱧 銀杏 才巻海老 三つ葉
酢立

造り

中秋の丹後の地魚五種盛り
あしらい一式

蓋物

はたの蕪蒸し
松茸 人参 百合根 銀杏 木海月
三つ葉 菊花あん 山葵

焼物

かます松茸巻き利久焼き
長芋香梅漬け 茶豆塩茹で

凌ぎ

あぶり松茸握り寿司 ちり酢

強肴

松茸牛肉巻き変わりすき焼き
白才 玉葱 焼き豆腐 結び蒟蒻
菊菜 白髪葱

食事

松茸御飯
香の物
赤出汁

水物

丹後二十世紀梨
栗のムース

※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

長月の御献立

『料理長おすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる
※九月一日～九月三十日(木)まで

食前酒

菊酒

先付

重陽白和え
菊花 笹身 占地 榎木茸 人参

前菜

養老月見羹
鱈香寿司
兎海老
衣かつぎ塩蒸し
秋刀魚梅煮
銀杏南瓜
蕃茄ほうずき
翡翠銀杏
焼き栗

御椀

清汁仕立て
名残鱧 松茸 鱧真丈 錦糸玉子
酢立 梅肉

造り

中秋の丹後の地魚五種盛り
あしらい一式

焚合せ

太刀魚煮付け
小芋 焼き豆腐 青味 忍び葫

台の物

かます利久焼き 海老蓑揚げ 梨紫蘇揚げ
長芋香梅漬け 茶豆塩茹で

凌ぎ

南瓜東寺蒸し べっこうあん 山葵

小鍋

鯛燕西京小鍋仕立て
椎茸 湯葉 白才 菊菜 豆腐
とき芥子

食事

紫紺丸十御飯
香の物
赤出汁

水物

丹後二十世紀梨
栗のムース

※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

長月の御献立
『和み会席』

食前酒

菊酒

先付

重陽白和え
菊花 笹身

占地

榎木茸

人参

前菜

養老月見羹
鱈香寿司
兎海老
衣かつぎ塩蒸し
翡翠銀杏

吸物

清汁仕立て
鱧真丈 占地

錦糸玉子

酢立 梅肉

造り

丹後の地魚三種盛り
あしらい一式

焚合せ

秋茄子穴子東寺巻き
小芋 南瓜 蒟蒻 人参
青味

焼物

紅葉鯛菊花焼き
長芋香梅漬け

茶豆塩茹で

凌ぎ

南瓜東寺蒸し

べっこうあん
山葵

揚物

海老蓑揚げ
甘長 天出汁

梨紫蘇揚げ

食事

丹後産こしひかり
赤出汁
香の物

水物

栗プリン
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