

料理長から献立のご説明 葉月の御献立

『渥美牛ステーキ特選会席』

メインに渥美半島のブランド牛である渥美牛のサーロインをステーキで召し上がって頂く会席になります。

八寸は無花果に調味した当り胡麻を掛けた利休掛け、すり潰した枝豆で作ったかすてら、鰻の棒寿司等旬の食材を使った季節の九種盛となります。

お造りは、伊良湖港で水揚げされた地魚等五種盛となります。

酢肴は、活蛸の皮を剥いで湯洗いにしました。翡翠茄子をあしらい梅肉で召し上がって頂きます。

デザートは、今の時期渥美半島で採れるメロンと手作りデザートとなります。

『おすすめ会席』

先付は、牛乳と豆乳で作った嶺岡豆腐に美味出ジユレを掛けました。

八寸には、玄米を煎って香りを付けた芋茎、ジャスミン茶で寄せた白木耳、伊良湖の玉蜀黍の搔揚げ等旬の食材を使った季節の九種盛となります。

御椀は、蟹糲薯と柔らかく蒸した鮑を清汁仕立で召し上がって頂きます。

お造りは伊良湖港で水揚げされた地魚等五種盛となります。

蓋物は、冬瓜で作った饅頭に生姜麩と絹さやを添えました。

焼肴は、金山時味噌ベースに調味した味噌で渥美牛を焼いて頂きます。

台之物は、鍋だしに練り雲丹で風味を付け穴子、蛤等を召し上がって頂きます。

お食事には、枝豆の釜飯をご用意いたしました。

デザートは今の時期渥美半島で採れるメロンと手作りデザートになります。

料理長のおすすめ

葉月の御献立

『渥美牛特選ステーキ会席』

※特撰会席料金に準ずる

※7月11日～9月30日(日)まで

食前酒

前八寸

無花果利休掛け
枝豆かすてら
芋茎玄米煮
鰻棒寿司
白木耳琥珀寄せ
玉蜀黍搔揚げ
茗荷甘酢漬け
太刀魚八幡巻
赤にし貝山葵和え

椀物

清汁仕立
蟹糲薯 素麺
蒸し鮑 三度豆 青柚子

造里

伊良湖港で水揚げされた
白身 鱧 平木貝を入れた
五種盛 あしらい一式

蓋物

冬瓜饅頭
生姜麩 絹さや
銀飴掛け

焼肴

渥美牛サーロインステーキ
シャトー人參 エリンギ
コーン 万願寺唐辛子
レモン 岩塩 山葵
ステーキソース
生野菜サラダ

酢肴

活蛸洗い
翡翠茄子 梅肉

食事

かまど御飯
愛知県産こしひかり

留椀

赤出汁仕立て

香之物

三種盛

デザート

渥美メロンと
手作りデザート

※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。

ザグランリゾート伊良湖

料理長 吉田 創平

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

先付

嶺岡豆腐 海老
山葵 美味出汁ジュレ

前八寸

無花果利休掛け
枝豆かすてら
芋茎玄米煮
鰻棒寿司
白木耳琥珀寄せ
玉蜀黍搔揚げ
茗荷甘酢漬
太刀魚八幡巻
赤にし貝山葵和え

御椀

清汁仕立
蟹糲薯 素麺
蒸し鮑 三度豆 青柚子

造里

伊良湖港で水揚げされた
白身 鱧 平木貝を入れた
五種盛 あしらい一式

蓋物

冬瓜饅頭
生姜麩 絹さや
銀飴掛け

焼肴

渥美牛金山時焼
丸茄子 万願寺唐辛子

台之物

雲丹風味鍋
穴子 蛤 白菜 白葱
えの木 水菜 豆腐

食事

枝豆釜飯

留椀

赤出汁仕立

香之物

三種盛

デザート

渥美メロンと
手作りデザート

※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。

ザグランリゾート伊良湖

料理長 吉田 創平

調理場一同

葉月の御献立
『和み会席』

食前酒

前八寸

無花果利休掛け
枝豆かすてら
茗荷寿司
玉蜀黍搔揚げ
赤にし貝山葵和え

吸物

清汁仕立
蟹糲薯 素麺
三度豆 青柚子

造里

鯛 鮪 蛸
あしらい一式

蓋物

もろこし饅頭
瓢人参 絹さや
生姜餡掛け

焼肴

渥美ポーク金山時焼
丸茄子 万願寺唐辛子

台之物

雲丹風味鍋
穴子 蛤 白菜 白葱
えの木 水菜 豆腐

食事

愛知県産こしひかり

留椀

赤出汁仕立て

香之物

三種盛

デザート

渥美メロン

※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 伊良湖
料理長 吉田 創平
調理場一同