

料理長から献立のご説明

長月の御献立

『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。前八寸は萩の花の色彩を模した萩糲薯、枝豆をすり潰して調味したものを上に乗せて焼いた鯛のずんだ焼等、季節の九種盛とまります。

御椀替りには松茸の土瓶蒸しをご用意いたしました。お造りは、伊良湖港で水揚げされた魚貝等五種盛となります。

酢肴は、平木貝をさっと炙ったものを柚香酢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』

前献付は、落花生をペースト状にし、葛粉と水をあせて練り上げた落花生豆腐になります。

八寸には、固いの温泉玉子の卵黄を味噌漬けにし抹茶を入れた薄焼き玉子でうてなの型を抜き柿に見立てた柿玉子、お月見をイメージし、梔子でいろを付けた薩摩芋を裏ごし調味し満月の形にしました。兎長芋は甘酢に漬けました。秋の風物詩と食材を使い季節の九種盛となります。

御椀替りには、松茸の土瓶蒸しをご用意いたしました。お造りは伊良湖港で水揚げされた魚貝五種盛となります。

蓋物は、栗を裏ごし玄米で包んだ栗饅頭と蕪、隠元になります。山葵餡で召し上がって頂きます。

焼肴は、渥美牛を風味の良い柚子味噌で焼いて頂きます。

台之物は、鍋出汁に魚醤を加えた旨味たっぷりの魚醤鍋になります。伊良湖の名物、大あさりも入れました。

お食事には、零余子（むかご）の釜飯になります。

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になります。

料理長のおすすめ

長月の御献立

『渥美牛特選ステーキ会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる
※7月11日～9月30日(日)まで

食前酒

前八寸

柿玉子
紅葉ちりず
満月丸十
兔長芋
秋刀魚寿司
萩糰薯
鯛ずんだ焼
子持ち鮎甘露煮
蟹と菊菜の白和え

御椀替り

松茸土瓶蒸し
鱧 海老 銀杏
紅葉麩 三つ葉 酢橘

造里

伊良湖港で水揚げされた
白身 白みる貝を入れた
五種盛 あしらい一式

蓋物

栗玄米饅頭
蕪 隠元
山葵餡掛け

焼肴

渥美牛サーロインステーキ
シャトー人參 エリンギ
パプリカ ズッキーニ
レモン 岩塩 山葵
ステーキソース
生野菜サラダ

酢肴

平木貝焼霜
袱紗胡瓜 針ラディッシュ
柚香酢

食事

かまど御飯
愛知県産こしひかり

留椀

袱紗味噌仕立て

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

長月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

先付

落花生豆腐 いくら
山葵 美味出汁

前八寸

柿玉子
紅葉ちりず
満月丸十
兔長芋
秋刀魚寿司
萩糰薯
鯛ずんだ焼
子持ち鮎甘露煮
蟹と菊菜の白和え

御椀替り

松茸土瓶蒸し
鱧 海老 銀杏
紅葉麩 三つ葉 酢橘

造里

伊良湖港で水揚げされた
白身 白みる貝を入れた
五種盛 あしらい一式

蓋物

栗玄米饅頭
蕪 隠元
山葵餡掛け

焼肴

渥美牛柚子味噌焼
エリンギ パプリカ
ズッキーニ

台之物

魚醬ちゃんこ鍋
秋鮭 大あさり 鶏つくね
白菜 白葱 えの木 占地
水菜 豆腐

食事

零余子釜飯

留椀

袱紗味噌仕立

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

長月の御献立
『和み会席』

食前酒

前八寸

柿玉子
紅葉ちりず
秋刀魚寿司
鰯ずんだ焼
蟹と菊菜白和え

吸物

清汁仕立
萩糲薯 松茸
紅葉麩 三つ葉 酢橘

造里

鯛 鮪 烏賊
あしらい一式

蓋物

海老芋東寺饅頭
蕪 隠元
生姜餡掛け

焼肴

渥美ポーク柚子味噌焼
エリンギ パプリカ
ズッキーニ

台之物

魚醬ちゃんこ鍋
秋鮭 大あさり 鶏つくね
白菜 白葱 えの木 占地
水菜 豆腐

食事

愛知県産こしひかり

留 椀

袱紗味噌仕立て

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