

## 料理長から献立のご説明

### 葉月の御献立

#### 『飛魚と白イカ特撰会席』

地元で水揚げされた新鮮な飛魚と白イカを愉しめる特撰会席。焼物には但馬牛の一口ステーキが付き、ボリユームもあるコースです。その他にも飛魚と白イカをふんだんに使用しております。ご用意させていただく期間が限られておりますので、この機会に是非お召し上がりくださいませ。

#### 『但馬牛スタミナ特撰会席』

地元但馬のブランド牛『但馬牛(たじまぎゅう)』をステーキで150グラムご用意いたします。但馬牛の肉の旨味をぜひお楽しみくださいませ。

#### 『料理長おすすめ会席』

旬の食材を料理長木谷が腕のよりをかけてご用意。椀物は旬の鱧を葛打ちで、造りは車海老と旬の魚の四種盛り、陶板焼きには但馬牛をご用意しておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

#### 『和み会席』

造りは新鮮な魚の三種盛りをご用意。焼き物には旬の鱸を香草焼きで、揚げ物には鱈ガダイフ揚げをご用意。ぜひご賞味くださいませ。

料理長のおすすめ

葉月の御献立

『飛魚と白イカ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます  
※7月1日〜8月31日(金)まで

食前酒      メロン酒

前菜      旬の物九種盛り

オクラ和え      とこぶし      沢蟹

山桃ゼリー      鮎有馬煮      鱧寿司

射込みトマト      青梅葛寄せ      枝豆

造里      飛魚の姿造りと四種盛り

鯛      鱧      白イカ      鮑      あしらい

焼物      但馬牛一口ステーキ

◆地元但馬の『但馬牛』を50グラム使用しております。

冷鉢      枝豆オランダ煮      茄子胡麻和え      車麩      いんげん

凌ぎ      飛魚と白イカの握り

揚物      飛魚と白イカ为天ぷら

鍋物      飛魚と白イカをつみれ鍋

食事      但馬こしひかり

香の物      三種盛り

留椀      合わせ味噌

デザート      季節の物      メロンプリン      スイカ      ケーキ

※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 城崎  
料理長 木谷 博信  
調理場一同

料理長のおすすめ

葉月の御献立

『但馬牛スタミナ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます  
※7月1日～8月31日(金)まで

食前酒      メロン酒

前菜      旬の物九種盛り

オクラ和え      とこぶし      沢蟹

山桃ゼリー      鮎有馬煮      鱧寿司

射込みトマト      青梅葛寄せ      枝豆

椀物      鱧葛打ち

順才      オクラ      木の芽

造里      車海老と四種盛り

鯛      鱧      飛魚      鮑      あしらい

鉄板      サーロインステーキ鉄板焼き

◆但馬牛サーロイン150グラム使用しております。

冷鉢      枝豆オランダ煮

茄子胡麻和え      車麩      いんげん

焼物      鱸香草焼き

茎わかめ      はじかみ

食事      鰻釜飯

香の物      三種盛り

留椀      合わせ味噌

デザート      季節の物

メロンプリン      スイカ      ケーキ

※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 城崎  
料理長 木谷 博信  
調理場一同

# 葉月の御献立

## 『料理長おすすめ会席』

食前酒      メロン酒

前菜      旬の物九種盛り

オクラ和え      とこぶし      沢蟹

山桃ゼリー      鮎有馬煮      鱧寿司

射込みトマト      青梅葛寄せ      枝豆

椀物      鱧葛打ち      順才      オクラ      木の芽

造里      鬼海老と四種盛り

鯛      鱧      飛魚      鮑      あしらい

焼物      鱸香草焼き

茎わかめ      はじかみ

冷鉢      枝豆オランダ煮

茄子胡麻和え      車麩      いんげん

温物      紅力ニ酒蒸し

台物      但馬牛陶板焼き

◆但馬牛肩ロースを50グラム使用しております。

食事      鰻釜飯

香の物      三種盛り

留椀      合わせ味噌仕立て

デザート      季節の物

メロンプリン      スイカ      ケーキ

※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「ジウウォーター」

の水を使用しております。

ザグランリゾート 城崎

料理長 木谷 博信

調理場一同

葉月の御献立  
『和み会席』

食前酒      メロン酒

前菜      旬の物五種盛り  
            オクラ和え      とこぶし      沢蟹  
            鮎有馬煮      山桃ゼリー

造り      山陰の幸三種盛合せ  
            鯛      鱧      甘海老      あしらい

焼物      鱸香草焼き  
            荳わかめ      はじかみ

冷鉢      枝豆オランダ煮  
            茄子胡麻和え      車麩      いんげん

揚物      鱧ガダイフ揚げ  
            ヤングコーン      青唐

台物      和牛陶板焼き  
            ◆和牛リブローズを50グラム使用しております。

食事      白御飯      但馬こしひかり

香の物      三種盛り

留  椀      合わせ味噌仕立て

デザート      季節の物  
            メロンプリン      スイカ

※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 城崎  
料理長 木谷 博信  
調理場一同