

料理長から献立のご説明

長月の御献立

『海老・カニ・鮑特撰会席』

海の幸の豪華三本立て。香住産紅ガニをメインとし、海老、鮑を一度にご堪能いただけるコースです。紅ガニは造里、陶板焼き、酒蒸しでご用意。酒蒸しは紅ガニの風味を生かす為、少し塩を振り七分間蒸しております。煮物には柔らかく炊いた鮑を一匹丸ごとご用意しております。ご用意の期間が限られておりますので是非期間中にお召し上がりくださいませ。

『松茸と茸特撰会席』

地元但馬のブランド『但馬牛(たじまぎゅう)』と旬の食材松茸をすき焼でご用意。椀物代りには土瓶蒸しもご用意しております。また、カマスとエリンギの揚げ物や舞茸釜飯など、他の茸の料理も楽しんでいただける、質、ボリューム共にご満足いただけるコースでございます。是非ご賞味頂き日本ブランド和牛のルーツの味をお愉しみくださいませ。

『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。椀物は土瓶蒸し、造里は車海老と旬の魚の四種盛り、洋皿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。焼き物には鱈を朴葉味噌焼きで、温物には土瓶蒸しをご用意。ぜひご賞味くださいませ。

料理長のおすすめ

長月の御献立

『海老・カニ・鮑特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます
※9月1日～10月29日(月)まで

食前酒 山ぶどう酒

前菜 旬の物九種盛り

さつま豆腐 おぼろ栗 穴子八幡巻き
チーズサーモン 衣かつぎ 菊花和え
鴨黄味寿司 秋刀魚わた焼き 紅葉南瓜

先吸物 紅カニ摺り流し

三つ葉 生姜

造里 紅カニと四種盛り

鮑 車海老 サーモン 寒八 あしらい

陶板 紅カニ陶板焼き

カニ味噌甲羅焼き

蒸物 紅カニ酒蒸し

◆紅カニの風味を生かす為
少し塩を振り七分間蒸しております。

煮物 鮑柔らか煮

温物 ロブスター具足煮

食事 ちらし寿司

香の物 三種盛り

留椀 合わせ味噌

デザート 季節の物 梨 ぶどう 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「ジューウォーター」
の水を使用しております。

料理長のおすすめ

長月の御献立

『松茸と茸特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます
※9月1日～10月29日(月)まで

食前酒 山ぶどう酒

前菜 旬の物九種盛り

さつま豆腐 おぼろ栗 穴子八幡巻き
チーズサーモン 衣かつぎ 菊花和え
鴨黄味寿司 秋刀魚わた焼き 紅葉南瓜

椀物代 松茸土瓶蒸し

銀杏 百合根 海老

造里 車海老と四種盛り

鯛 サーモン 寒八 つぶ貝 あしらい

焼物 鱈朴葉焼き

葉唐辛子 はじかみ

揚物 カマスエリンギ巻き

南瓜、青唐、抹茶塩

大皿 松茸と但馬牛すき焼

◆地元但馬の『但馬牛』の肩ロースを使用しております。

食事 舞茸釜飯

香の物 三種盛り

留椀 合わせ味噌

デザート 季節の物

梨 ぶどう 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

長月の御献立
『料理長おすすめ会席』

食前酒 山ぶどう酒

前菜 旬の物九種盛り

きつま豆腐 おぼろ栗 穴子八幡巻き
チーズサーモン 衣かつぎ 菊花和え
鴨黄味寿司 秋刀魚わた焼き 紅葉南瓜

椀物代 松茸土瓶蒸し

銀杏 百合根 海老

造里 車海老と四種盛り

鯛 寒八 サーモン つぶ貝 あしらひ

焼物 鱈朴葉焼き

葉唐辛子 はじかみ

洋皿 サーロイン一口ステーキ

※サーロインを50グラム使用しております。

揚物 カマスエリンギ巻き

南瓜 青唐 抹茶塩

台物 但馬牛セイロ蒸し

食事 舞茸釜飯

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

梨 ぶどう

※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

長月の御献立 『和み会席』

食前酒

山ぶどう酒

前菜

旬の物五種盛り

菊花和え 衣かつぎ 鴨黄味寿司

秋刀魚わた焼き 穴子八幡巻き

造り

山陰の幸三種盛合せ

鯛 寒八 サーモン

あしらい

焼物

鰯朴葉焼き

葉唐辛子 はじかみ

温物

松茸土瓶蒸し

銀杏 百合根 海老

揚物

カマスエリンギ巻き

青唐 南瓜 抹茶塩

台物

和牛セイロ蒸し

◆和牛肩ロースを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

梨 ぶどう

※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