

料理長から献立のご説明 葉月の御献立

『京都牛ステーキ特撰会席』

年間600頭ほどしか生産されていない希少価値の高い【京都牛】をしっかりと味わう事の出来る8月限定の特別会席です。

『特撰会席』

お造りは【あこう鯛の洗い】・【伊勢海老】・【真鰯洗い】を、お凌ぎには【京漬物寿司】、焼き物には【虎魚（おこぜ）肝だれ焼き】、強肴は【京都牛と鮑と蟹の鉄板焼き】、酢の物には【飛魚木の芽酢味噌掛け】、お食事には【鰻と牛蒡の釜飯】をご用意しております。

『料理長おすすめ会席』

お椀には冷吸物として「蒸し鮑」や「蒸し海胆」が入っている【冷とろろ】、お造りには【あこう鯛】・【中トロ】・【縞鰻】・【文銭蛸】の4種を、焼き物には【鮎の黒酒漬焼き】、強肴には【和牛鉄板焼き】をご用意しております。

『和み会席』

吸い物には【蓮餅と魚素麺の清汁仕立て】、焼き物は【太刀魚黄味幽庵焼き】、強肴は【オージー牛ヒレ肉の鉄板焼き】をご用意しております。

※京料理の豆知識【八幡巻きについて】

料理用語で聞きなれている「鰻の八幡巻き」。

八幡とは鞍馬八幡村の特産品であった【八幡牛蒡】のこと。この【八幡牛蒡】は江戸時代には将軍家に献上されていたとも伝わる逸品です。

現在では「鰻」が一般的に使われていますが、元は「鰻」ではなく「鮒」や「昆布」が使われていて、八幡牛蒡に鮒を添え、昆布で巻いたものが【八幡巻き】と呼ばれていました。

現在では鮒と昆布の変わりに牛蒡に鰻を巻いたものを【八幡巻き】と言っています。

料理長のおすすめ

葉月の御献立

『京都牛ステーキ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます

※8月1日～8月31日(金)まで

食前酒

季節の食前酒

前菜

枝豆
手長海老
高野豆腐味噌焼き
鱧柚子胡椒揚げ
蓮根コロッケ

吸い物

清汁仕立て
蓮餅・魚素麺
浅葱・絞り生姜

造り

鯛 縞鰯
文銭蛸
あしらひもの
お造り醤油

炊合せ

焼茄子
そぼろ掛け・糸花

強肴

京都牛の鉄板焼き
野菜一式
ポン酢・山葵・アンデス塩

酢物

鱈錦糸巻き
白瓜昆布メ・白ダツ・クコの実

食事

白御飯(国産ブレンド米)
香の物
赤出汁

デザート

梨・オレンジ
プリン胡麻クリーム掛け

※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 プリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

料理長のおすすめ

葉月の御献立

『特撰会席』

食前酒

季節の食前酒

先付

蓮芋キャビア

前八寸

三色玉子・鰻印籠煮
百合根葛饅頭・丸十檸檬煮
鱧南蛮漬・チーズ寄せ
暁寄・ずんだ湯葉豆腐
赤麹蔦酒盗マヨネーズ掛け

御椀

冷吸物
冷とろろ・蒸し鮑・蒸し海胆
ミニトマト・青海苔

造り

あこう鯛の洗い・伊勢海老・真鰯洗い
大葉・朝の飛沫（ビーツ）
彩りけん（大根・南京・胡瓜・人参）
酢どり茗荷・大和芋の葉・紅蓼・山葵

炊合せ

冷やし鉢
落ち小芋・青もみじ冬瓜・丸南京
車海老艶煮・小茄子・ミニオクラ・摺り柚子

お凌ぎ

京漬物寿司

焼物

虎魚肝だれ焼き・胃袋旨煮・焼き葱・始神

強肴

京都牛と鮑と蟹の鉄板焼き
玉葱と大根のサラダ・伏見唐辛子・酢橘
ポン酢・山葵・アンデス塩・合わせ味噌ダレ

合肴

鱧変り揚げ・蟹唐揚げ
獅子唐・檸檬
柚子塩・紅葉おろし・天出汁

酢の物

飛魚木の芽酢味噌掛け
白瓜昆布メ・防風・白ダツ・クコの実

食事

鰻と牛蒡の釜飯（国産ブレンド米）
赤出汁・香の物盛合せ

デザート

メロン・梨・桃・無花果練乳掛け・水羊羹

※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。

ザグランリゾートエレガンテ京都

料理長 吉田岳人

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

季節の食前酒

前八寸

三色玉子
鰻印籠煮
百合根葛饅頭
丸十檸檬煮
鱧南蛮漬
チーズ寄せ
暁寄
ずんだ湯葉豆腐
赤麹酒盗マヨネーズ掛け

御椀

冷吸物
冷とろろ・蒸し鮑・蒸し海胆
ミニトマト・青海苔

造り

あこう鯛の洗い・中トロ
縞鯨・文銭蛸
大葉・彩りけん（大根・南京・胡瓜・人参）
朝の飛沫（ビーツ）・大和芋の葉・紅蓼・山葵
お造り醤油・アンデス塩

炊合せ

冷やし鉢
落ち小芋・青もみじ冬瓜・丸南京
車海老艶煮・小茄子・ミニオクラ・摺り柚子

焼物

鮎黒酒漬焼き
三島虎魚唐揚げ・檸檬・始神

強肴

和牛鉄板焼き
玉蜀黍・玉葱・人参・じゃが芋・獅子唐
ポン酢・山葵・アンデス塩

合肴

鱧変り揚げ
塩・紅葉おろし・天出汁・檸檬

食事

白御飯（国産ブレンド米）
赤出汁・香の物盛合せ

デザート

メロン・梨・桃・無花果練乳掛け
水羊羹

※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 エレガンテ京都

料理長 吉田岳人

調理場一同

葉月の御献立
『和み会席』

食前酒

季節の食前酒

前菜

枝豆
手長海老
高野豆腐味噌焼き
鱧柚子胡椒揚げ
蓮根コロッケ

吸い物

清汁仕立て
蓮餅・魚素麺
浅葱・絞り生姜

造り

鯛・縞鰯・文銭蛸
あしらいもの一式
お造り醤油

炊合せ

焼茄子
そぼろ掛け・糸花

焼物

太刀魚黄味幽庵焼き
糸瓜紫蘇和え・始神

強肴

オージー牛ヒレ肉鉄板焼き
玉葱・玉蜀黍・人参
じゃが芋・獅子唐
ポン酢・山葵・アンデス塩

酢の物

鱈錦糸巻き
白瓜昆布メ・白ダツ・クコの実

食事

白御飯

※756円(税込)の追加料金で
ミニ鰻丼へ変更できます。
※540円(税込)の追加料金で
ミニ牛丼もしくは京地卵掛け御飯
へ変更できます。
赤出汁・香の物盛合せ

デザート

梨・オレンジ
プリン胡麻クリーム掛け

※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。

ザグランリゾートエレガント京都
料理長 吉田岳人
調理場一同