

料理長から献立のご説明

長月の御献立

『松茸と京都牛特撰会席』

吸い物に【松茸と鱧の土瓶蒸し】、焼き物に松茸や車海老、蛤、鯛などを使用した【宝楽焼き】、強肴は【松茸と京都牛のすき焼き】を、食事には【松茸釜飯】をお召し上がり頂く、季節限定の特別会席です。

『特撰会席』

八寸には「菊胡桃豆腐」・「栗いが盛り」・「無花果胡麻クリーム掛け」・「満月百合根」など秋の到来を感じさせられる盛り付けをしております。
お造りには「鯛」・「中トロ」・「縞鰯」・「伊勢海老洗い」・「唐草赤貝」の五種盛合せ、お凌ぎとして「京漬物の握り三種盛り」、強肴として「京都牛の鉄板焼き」、酢の物には「菱蟹菊花和え」をご用意しております。

『料理長おすすめ会席』

吸い物には「茄子豆腐」・「合鴨葛たたき」を清汁仕立てで。炊合せには「菊花小茄子」と「独活鼈甲煮」、焼物には「若狭ぐじの若狭焼」と「車海老の化粧焼」強肴には「和牛鉄板焼き」、合肴には「太刀魚豊年揚げ」をご用意しております。

『和み会席』

お吸い物には「萩真丈」と秋をイメージしたものををご用意しております。
お造りは旬の魚貝類を使用した四種盛りです。
強肴は「うぼすの幽庵焼き」・「かます一夜干し」を、合肴は「京都産高原ポークのしゃぶしゃぶ」をご用意しております。

料理長のおすすめ

長月の御献立

『松茸と京都牛特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます
※9月1日～9月30日(日)まで

食前酒

杏子酒サワー

八寸

菊胡桃豆腐
栗いが盛り
子持ち鮎鞍馬煮
サーモン手鞠寿司梨蜜掛け
無花果胡麻クリーム掛け
鑄込みけし牛蒡
粉吹き銀杏
萩の里
満月百合根

吸い物

松茸と鱧の土瓶蒸し
あしらいもの

造り

鯛・中トロ・縞鯨
伊勢海老洗い
唐草赤貝
大葉・白髪大根・さぎ波胡瓜
薄灯り大根・防風・山葵・紅蓼
お造り醤油・アンデス塩

焼物

宝楽焼ききく松茸と仲間たち
松茸・車海老・蛤・鯛
大黒占地・銀杏・栗・舞茸
ポン酢

強肴

松茸と京都牛のすき焼き
京豆腐・野菜一式

合肴

松茸入り茶碗蒸し

食事

松茸の釜飯
赤出汁
香物盛合せ

デザート

本日のデザート

※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

長月の御献立

『特撰会席』

食前酒

季節の食前酒

先付

あられ長芋鮎子うるか和え

八寸

菊胡桃豆腐・栗いが盛
子持ち鮎鞍馬煮・サーモン手鞠寿司梨蜜掛
無花果胡麻クリーム掛・鑄込みけし牛蒡
粉吹き銀杏・萩の里・満月百合根

吸い物

清汁仕立て
茄子豆腐・合鴨葛たたき
秋月大根・すすき葱・雁椎茸・柚子

造り

鯛・中トロ・縞鯨
伊勢海老洗い・唐草赤貝
あしらいもの

炊合せ

菊花小茄子・独活鼈甲煮(粉鯉)
小芋土佐煮・穴子東寺巻き・千石豆

お凌ぎ

京漬物の握り三種

焼物

天然明石鯛若狭焼き・鮑塩焼き・松茸
御所麩田楽・北海道産秋サケ三升漬け
始神・酢橘

強肴

京都牛鉄板焼き
松茸・玉葱・玉蜀黍・大黒占地
じゃが芋・人参・獅子唐
ポン酢・葱味噌・アンデス塩

合肴

太刀魚豊年揚げ

酢の物

菱蟹菊花和え
焼き松茸・依法蓮草・千枚赤蕪・土佐酢

食事

①ミニ鰻井 ②ミニ牛井 ③京地卵掛け御飯
※①②③の中からいづれかをお選び下さい。
赤出汁・香の物盛合せ

デザート

ミニおはぎ・抹茶ムース
フルーツゼリーセロハン包み

※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

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

季節の食前酒

八寸

菊胡桃豆腐
栗いが盛り
子持ち鮎鞍馬煮
サーモン手鞠寿司梨蜜掛け
無花果胡麻クリーム掛け
铸込みけし牛蒡
粉吹き銀杏
萩の里
満月百合根

吸い物

清汁仕立て
茄子豆腐・合鴨葛たたき
秋月大根・すすき葱・雁椎茸・柚子

造り

鯛・中トロ・縞鰯・サーモン・烏賊海胆
大葉・白髪大根・さぎ波胡瓜
薄灯り大根・山葵・紅蓼
お造り醤油・アンデス塩

炊合せ

菊花小茄子・独活鼈甲煮(粉鯉)
小芋土佐煮・穴子東寺巻き・千石豆

焼物

若狭くじ若狭焼き・車海老化粧焼き
御所麩田楽・南京カステラ
北海道産秋サケ三升漬け・始神

強肴

和牛鉄板焼き
玉葱・玉蜀黍・大黒占地・じゃが芋
人参・獅子唐
ポン酢・葱味噌・アンデス塩

合肴

太刀魚豊年揚げ
すすき南瓜・伏見唐辛子・稲穂

食事

①ミニ鰻井 ②ミニ牛井 ③京地卵掛け御飯
※①②③の中からいづれかを選び下さい。
赤出汁・香の物盛合せ

デザート

ミニおはぎ・梨・デラウエア・抹茶ムース

※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

長月の御献立 『和み会席』

食前酒

杏子酒サワー

八寸

海老厚焼き玉子箱寿司

秋色しぼり

柿バター

秋華真丈

姫栗揚げ

鱧奉書焼き結び三つ葉

水晶銀杏松葉刺し

吸い物

清汁仕立て

萩真丈

結び湯葉・水菜・短冊人参・柚子

造り

鯛・鮪・サーモン・炙り文銭蛸

大葉・白髪大根・さざ波胡瓜

薄灯り大根・紅蓼・山葵

お造り醤油

煮物

満月蓮根饅頭

銀銘・絞り生姜

強肴

うぼせの幽庵焼き

かます一夜干し

北海道産サケ三升漬け

南京カステラ・始神

合肴

京都高原ポークしゃぶしゃぶ鍋

白菜ロール・京豆腐・椎茸・占地

菊菜・京葱・葛切り・粟麩

ポン酢・薬味

酢の物

焼き茄子玄米黒酢餡掛け・鴨そぼろ

食事

白御飯

※756円(税込)の追加料金で

「ミニ鰻井」へ変更できます。

※540円(税込)の追加料金で

「ミニ牛丼」か「京地卵掛け御飯」へ

変更できます。

赤出汁・香物盛合せ

デザート

ミニおはぎ・梨・デラウエア・白玉

※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