

# 葉月の華会席

## 御献立



一、食前酒 ブルーベリー酒ソーダ割

二、先付 もずくとろろ

枸杞の実 蛇の目胡瓜 レモン

く涼をもとめてく

三、前菜 若鮎甘露煮

枝豆 玉子茶巾

トマトグラタン

茄子田楽焼

烏賊塩辛

蓮根煎餅

生ハムクリームチーズ包

夏の砥峰高原より

四、造里 鯛 烏賊 さざえ

鱧落とし 鮪

あしらい一式

五、焼物 地蛸石焼しゃぶしゃぶ

椎茸 えのき

白葱 茄子



車で80分

六、鍋物 地めばる煮付け

青菜 焼葱

播州手延素麺揖保の糸

七、揚物 地穴子と鱈の天麩羅

赤穂平釜塩

戸倉峠名物滝ソーメン流し

八、酢物 豚冷しゃぶ野菜巻き

玉葱 貝割れ パプリカ 人参

トマトポン酢



車で120分

九、食事 地浅蜷釜飯 大根 人参 牛蒡

一〇、汁物 鯛合せ味噌仕立

若布 三つ葉 葱

一一、香物 紀ノ川漬 柴漬 ピーマン漬

一二、デザート ・白桃プリン

・アイスクリーム チョコソース シリアル

・柚子シャーベット ミント葉

いずれかお一つお選び下さい

※食材の都合により献立内容が変わる場合がございます  
調理には『グランウォーター』を使用しています



ザグランリゾート 赤穂

調理長 小野誠彦