

皐月の御献立  
『地産・地消会席』

食前酒

酒肴

淡路海胆 新順才 梅酢合  
明石鯛白子むし 酒盗合へ  
碓井豆腐 夕ピオカ  
旨出汁 落 白合え

椀変り

神戸西 淡路  
蕃加 新玉葱  
丹波地鶏つくね  
針葱 胡椒

造り

瀬戸内  
鱸 鱧焼霜 青利烏賊  
あしらい

焼物

和牛肉塩焼  
ブラウンマシユー  
神戸西  
万願寺ソース  
三田市  
ステイック野菜  
もろこしドレ

焚合冷し

明石穴子旨煮  
百合芋 淡路レタス巻  
翡翠茄子  
神戸西  
波湯葉・柚子

温物

羽二重餅むし  
明石蛸 小芋  
紅生姜 べっ甲庵 山葵

酢物

丹波芋鰻  
疑き蒲焼  
千板胡瓜 防風  
土佐酢ジュレー

食事

五目御飯  
止椀 香の物  
又は  
炭うどん

デザート 南瓜プリン

二朗苺

※当日献立内容が多少変わる事がございます。  
調理には、Gウォーターを使用しております。

ザグランリゾート

プリンセス有馬

統括料理長

小山 和夫  
調理場一同