

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『蟹・坂越産カキ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる

※十二月一日(木)～三月三十一日(金)まで

食前酒

赤梅にごりワイン

先付

あけぼの豆腐

カニ イクラ

鯛ノ身 長芋 木ノ芽

先付

蟹味噌朴葉焼

造り

ズワイ蟹

旬魚盛り合わせ

あしらい一式

油物

カキフライ

変鉢

蒸し焼牡蠣

鍋物

蟹鍋

食事

雑炊

又は

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

苺ババロア

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

睦月の御献立

『坂越産カキおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる
※十二月一日(木)～三月三十一日(金)まで

食前酒 赤梅にがりワイン

先付 牡蠣のポタージュ

先付 あげぼの豆腐
カニ イクラ 鯛ノ身
長芋 木ノ芽

椀物 牡蠣土瓶蒸し

造り 牡蠣霜降り
造り盛り合わせ
あしらい一式

蒸物 蓮根鰯饅頭
牛筋スープ 餡かけ

揚物 牡蠣フライ

変り鉢 蒸し焼牡蠣

小鍋 白魚玉メ鍋
笹玉葱 牛蒡
椎茸 三つ葉 山椒粉

食事 牡蠣釜飯

留椀 赤出汁

香物 三種盛り

水菓子 苺ババロア

※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。

ザグランリゾット 赤穂
料理長 尾鷲 敏之
調理場一同

睦月の御献立

『カニおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる
※十二月一日(木)～三月三十一日(金)まで

食前酒

赤梅にがりワイン

先付

蟹味噌朴葉焼

先付

あけぼの豆腐
かに イクラ
鯛ノ身 長芋 針葱 木ノ芽

造り

ズワイ蟹
旬魚の盛り合わせ
あしらい一式

酢肴

酢蟹

蒸物

蓮根鰯饅頭
牛筋スープ 餡かけ

鍋物

蟹 鍋

食事

雑炊
又は
赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

苺ババロア

※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 赤穂
料理長 尾鷲敏之
調理場一同

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

赤梅にがりワイン

先付

あけぼの豆腐
カニ イクラ
鯛ノ身 長芋 木ノ芽

前菜

海老黄金焼き
茶振り生子うぐいす和え
松笠いか幽庵焼き
竹の子田楽
梅人参カステラ
煮蛸利休焼き
市松胡麻ゼリー
慈姑素揚げ
鰻八幡巻

椀物

鰈赤飯包み
海老葛打ち 紅白結び
焼目筍 大根 木ノ芽

造里

料理長厳選
赤穂産旬魚姿造里
旬魚の盛り合わせ

蒸物

蓮根鰯饅頭
牛筋スープ 餡かけ
針葱 柚子

小鍋

白魚玉メ
笹玉葱 牛蒡 椎茸
三つ葉 山椒粉

焼物

牛陶板焼き
彩り焼野菜

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り合わせ

デザート

苺ババロア

※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 赤穂
料理長 尾鷲 敏之
調理場一同

睦月の御献立
『和み会席』

食前酒

赤梅にごりワイン

先付

あけぼの豆腐
カニ イクラ 針葱
鯛ノ身 長芋 木ノ芽

前菜

海老黄金焼
茶振り生子うぐいす和え
松笠いか幽庵焼き
竹の子田楽
梅人参カステラ
煮蛸利休焼
市松胡麻ゼリー
慈姑素揚げ

椀物

鰯赤飯包み
海老葛打ち 紅白結び
焼目筍 大根 木ノ芽

造里

牡丹海老 鯛松皮 鯯
鮪角切り 明石蛸湯引き
あしらい 山葵

蒸物

蓮根鯯饅頭
牛すじスープ 餡かけ
針葱 柚子

小鍋

白魚玉メ鍋
笹玉葱 牛蒡 椎茸
三つ葉 山椒粉

焼物

朴葉包み焼
鯯と大根朴葉味噌焼
牡蠣 海老 青唐

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り合わせ

水菓子

苺ババロア

※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 赤穂
料理長 尾鷲 敏之
調理場一同