

料理長から献立のご説明

睦月の御献立

『伊根ぶり特撰会席』

日本三大ぶり漁場の一つ、京都府伊根産のぶりを使用した会席です。伊根ぶりのお造り、あら焼き、焼物、握り、ぶりしゃぶ、と伊根のぶりを存分に楽しんでいただける会席です。

『カニ特撰会席』

ずわい蟹を二匹半使用しております。
造り、煮物では松葉も蟹を使用し、
酢物では姿のずわい蟹をご用意しております。
大鍋では蟹ちり鍋を楽しんで頂いた後、蟹雑炊で締めさせていただく蟹のフルコースです。

『カニおすすりめ会席』

ずわい蟹三匹を使っています。
酢物のずわい蟹の塩茹では、蟹味噌も併せてお楽しみ頂けます。大鍋で蟹ちりを楽しんで頂き、
締めは蟹雑炊をお召し上がり頂く一番人気の会席です。

『カニ和み会席』

ずわい蟹一匹と半丁分を使用した会席です。
酢物のずわい蟹塩茹では半身を使用しており、先付の蟹出汁スープ仕立てや蟹のお造り、焼ガニ、小鍋の蟹すき鍋と蟹料理を楽しんでいただける会席となっています。

『料理長おすすりめ会席』

お造りは新鮮な地魚五種を盛り合わせております。
焼物は寒鯖味噌漬け、焼き合せでは鰯大根、小鍋で牡蠣土手鍋をご用意しております。
食事は蕪としらすの御飯をお召し上がり下さい。

『和み会席』

造りは新鮮な地魚三種の盛り合わせです。
丹後ぐじ蕪蒸し、鰯照り焼き、揚物で海老あられ揚げをご用意しております。

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『伊根ぶり特選会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※一月六日(金)〜二月二十八日(月)まで

食前酒

柚子梅酒

先付

ぶり膾

蕪 人参 干柿 三つ葉 柚子

前菜

数の子アボカド土佐和え
伊達巻橘風味
海老鉄扇
椿百合根
露の臺時雨煮
あぶり酒粕乃し梅博多
菜種昆布締め
うぐいす羹
焼き馬鈴薯

御椀

潮仕立て

ぶりかま火取り 丸大根 焼葱
梅人参 壬生菜 針生姜 柚子

造り

伊根ぶりのお造りと
丹後の地魚二種
あしらい一式

焚合せ

伊根ぶりあら焚き
里芋 大根 生姜 輪取葱

焼物

伊根ぶり味噌漬け
たたき牛蒡 千枚赤蕪

凌ぎ

腹身の握り
辛味大根

小鍋

伊根ぶりしゃぶしゃぶ鍋
白才 菊菜 岩津葱 椎茸
榎木茸 豆腐 ポン酢 薬味

食事

ぶりステーキの小井ぶり
香の物

止椀

赤出汁

水物

みかんのムース
丹後の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『カニ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※一月四日(水)〜一月三十一日(火)まで

食前酒

柚子梅酒

先付

蟹出汁スープ仕立て
蟹味噌葛豆腐 白葱 平茸
焙り海苔 露生姜

前菜

数の子アボカド土佐和え
伊達巻橘風味
海老鉄扇
椿百合根
露の薑時雨煮
あぶり酒粕乃し梅博多
菜種昆布締め
うぐいす羹
焼き馬鈴薯

造り

松葉もも蟹
花咲造り 地魚二種

煮物

松葉もも蟹具足煮
小芋 高野豆腐 芹 生姜

焼物

ずわい蟹塩焼き
レモン

凌ぎ

蟹身握り寿司 二貫

蓋物

蟹身フカヒレ玉締め
百合根 銀杏 椎茸 三つ葉 白玉餅

大鍋

ずわい蟹ちり鍋
白才 椎茸 白葱 豆腐 榎木 水菜
ポン酢 薬味

酢物

ずわい蟹塩茹で
蛇腹胡瓜 若布
生姜酢

食事

蟹鍋雑炊
とき玉子 打葱
香の物

水物

みかんのムース
丹後の果物と共に

※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。

睦月の御献立

『カニおすすすめ会席』

※料理長おすすすめ会席 料金に準ずる)
※一月四日(水)～一月三十一日(火)まで

食前酒

柚子梅酒

先付

蟹出汁スープ仕立て
蟹味噌葛豆腐 平茸 白葱
培り海苔 露生姜

前菜

数の子アボカド土佐和え
伊達巻橘風味
海老鉄扇
椿百合根
露の臺時雨煮
あぶり酒粕乃し梅博多
菜種昆布締め
うぐいす羹
焼き馬鈴薯

造り

ずわい蟹氷メ

焼物

ずわい蟹塩焼き
レモン

大鍋

ずわい蟹ちり鍋
白才 椎茸 白葱 豆腐 榎木
水菜 ポン酢 薬味

酢物

ずわい蟹塩茹で
蛇腹胡瓜 若布 蟹味噌 生姜酢

食事

蟹鍋雑炊
とき玉子 打葱
香の物

水物

みかんのムース
丹後の果物と共に

※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 天の橋立
料理長 岡田 勲
調理場一同

睦月の御献立

『カニ和み会席』

※和み会席料金に準ずる
※一月四日(水)～一月三十一日(火)まで

食前酒

柚子梅酒

先付

蟹出汁スープ仕立て
蟹味噌葛豆腐 平茸 白葱
培り海苔 露生姜

前菜

数の子アボカド土佐和え
伊達巻橘風味
海老鉄扇
椿百合根
露の臺時雨煮
うぐいす羹
菜種昆布締め

造り

ずわい蟹氷メ

蓋物

蟹身フカヒレ玉締め
百合根 銀杏 椎茸 三つ葉 白玉餅

焼物

ずわい蟹塩焼き
レモン

紙鍋

ずわい蟹すき鍋
白才 椎茸 白葱 豆腐
榎木 水菜

酢物

ずわい蟹塩茹で
蛇腹胡瓜 若布 蟹味噌バター
生姜酢

食事

丹後こしひかり

香物

三種盛り

止椀

赤出汁

水物

林檎プリン
丹後の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

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』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる
※一月四日(水)～一月三十一日(火)まで

食前酒

柚子梅酒

先付

香梅胡麻豆腐
蒸し雲丹 山葵 しるこ餡

前菜

数の子アボカド土佐和え
伊達巻橘風味
海老鉄扇
椿百合根
露の薑時雨煮
あぶり酒粕乃し梅博多
菜種昆布締め
うぐいす羹
焼き馬鈴薯

御椀

薄葛仕立て
丹後ぐじ蕪蒸し
一文字蕪菜 梅人参 山葵

造り

晩冬の丹後の地魚五種盛り
あしらい一式

焚合せ

鰯大根
壬生菜 柚子 白髪葱

焼物

寒鰯味噌漬け
たたき牛蒡 千枚赤蕪

凌ぎ

和牛たたき柚香からみ大根和え

小鍋

牡蠣土手鍋
白才 菊菜 岩津葱 椎茸
榎木茸 豆腐 生姜

食事

蕪としらすの御飯
香の物

止椀

赤出汁

水物

みかんのムース
丹後の果物と共に

※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。

睦月の御献立
『和み会席』

食前酒 柚子梅酒

先付 香梅胡麻豆腐
山葵 しるこ餡

前菜 数の子アボカド土佐和え
伊達巻橘風味
海老鉄扇
椿百合根
露の臺時雨煮
うぐいす羹
菜種昆布締め

御椀 清汁仕立て
牡蠣上用蒸し 一文字蕪菜
梅人參 柚子

造り 丹後の地魚三種盛り
あしらい一式

焚合せ 丹後ぐじ蕪蒸し
銀あん 山葵

焼物 鰯照り焼き
たたき牛蒡 千枚赤蕪

揚物 海老あられ揚げ
馬鈴薯まんじゅう
法蓮草 和風ホワイトソース

食事 丹後産こしひかり
香の物

止椀 赤出汁

水物 林檎プリン
丹後の果物と共に

※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 天の橋立
料理長 岡田 勲
調理場一同