

料理長から献立のご説明

睦月の御献立

『料理長おすすめ会席』

薬膳、漢方の資格を取得した料理長木原のおすすめる会席です。極力塩を使用せず全体的にヘルシーな献立内容になっております。

イチオシは焚合として提供するカルタフアタです。

耐熱のフィルムに具材と出汁を包み入れ封をし、熱を加えています。そうすることで鍋では逃げてしまう香り、エキスが残り、開けた時の香りと凝縮されたエキスの出汁をお楽しみいただけます。

前菜は、初春らしいお祝い色のある豪華な九種盛りです。会席の中で一番最初に出す前菜を一番時間をかけて心を込めて作っています。又、和牛を朴葉味噌で味わって頂き、鯛の蕪鍋で身体をほかほかにしてくれます。

『カニおすすめ会席』

蟹シーズン解禁を迎え、蟹みそから始まり、酢蟹、焼き蟹、蟹すき鍋のフルコースで旬の蟹を満喫して頂きます。

『カニ特撰会席』

おすすめとの大きな違いは蟹の量です。

1杯付けの姿蟹、焼き蟹と、やはり蟹はお腹いっぱい食べたいものです。

その他、蟹の天婦羅が付くなど内容も充実の蟹フルコースになっています。

『ふぐ特撰会席』

若狭産の河豚を使用

てっさ、焼ふぐ、てっちり、フグ唐揚げと定番料理だけでなく、河豚のあっさりで旨みの深い出汁を楽しんで頂くために耐熱フィルムを使用したカルタフアタをご用意致します。ふぐの素材を存分に味わって頂ける特撰会席になっております。

『和み会席』

食前酒替わりでスムージーをお出ししています。会席料理で血糖値が気になる方もいらっしやると思います。が、少しでも抑えられる効果があります。食べて頂く方の身体の事も考えた料理長木原の気持ちです。

前菜は七種。旬の牡蠣は蒸し焼きで貝殻付き食欲をそそります。とびあらは一度揚げ、味噌漬けにしたものを焼き上げています。干支を象った丸十など、季節感も大事にしています。すべて手作りの心づくしです。

吸物は牡蠣の潮仕立てです。牡蠣は海のミルクと呼ばれるほど栄養価が高く心と身体を癒します。他、鰯しゃぶ、牛肉の朴葉焼など季節にあわせたお料理をお楽しみいただきます。

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『ふぐ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます
※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

スムージー

前菜

百合根南天 味噌松風
柚子釜生子ちり酢 芽かんぞう
つくばね黒豆 子持ち昆布
大王松 千車塔 黒豆金箔
玉梅人參 白梅長芋 唐墨金箔

吸物

土瓶仕立て
蟹摺り流し
湯葉百合根真蒸 本占地

造り

てつき かんずり卸し
キャベツ 大葉 山葵 紅だて 酢橘

煮物替

カルタタフアタ
ふぐ 豆腐 占地 敷き昆布
割りポン酢 かんずり卸し 葱

焼物

焼ふぐ 白子味噌漬け
ふぐ 白才 ポン酢和え

揚げ物

河豚唐揚げ
青唐 白葱 酢橘

鍋物

てっちり
巻白才 白葱 葛きり 豆腐
水菜 椎茸 紅葉人參
かんずり卸し ポン酢

食事

白御飯とそぼろカレー
又は
玉子かけ御飯
香の物
赤出汁

デザート

パンケーキ ビターレモン
バナラアイス

※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 有馬
料理長 木原 俊
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じます。
※11月6日〜3月31日(金)まで

食前酒替

スムージー

先附

蟹みそ朴葉焼き

造里

蟹の刺身
旬の魚三種盛り
あしらい

変鉢

酢蟹一杯

虫養

蟹温寿司とろろ掛け

焼物

焼蟹一杯

揚物

カルタフアタ
蟹 蟹味噌 粟麩 椎茸
厚揚げ もぐさ生姜

鍋物

蟹すき鍋
白菜 水菜
豆腐 椎茸 人参

食事

白御飯とちりめん山椒
又は
蟹雑炊

赤出汁
香の物

デザート

パンケーキ ビターレモン
バナラアイス

※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 有馬
料理長 木原 俊
調理場一同

料理長のおすすめ

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じます。
※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒替

スムージー

先附

蟹みそ朴葉焼き

造里

蟹の刺身
旬の魚三種盛り
あしらい

変鉢

酢蟹

虫養

蟹温寿司とろろ掛け

焼物

焼蟹

鍋物

蟹すき鍋
白菜・水菜
豆腐・椎茸・人参

食事

白御飯とちりめん山椒
又は
蟹雑炊

赤出汁
香の物

デザート

パンケーキ ビターレモン
バナラアイス

※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 有馬
料理長 木原 俊
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』

食前酒替

スムージー

前菜

百合根南天 味噌松風
柚子釜生子ちり酢
芽かんぞうつくばね黒豆 子持ち若布
大王松 千車塔 黒豆金箔 玉梅人参
白梅長芋 唐墨金箔

吸物

土瓶仕立て
牡蠣潮仕立て
ぶな占地 五分三つ葉 忍び生姜

造り

初春の鮮魚四種盛り

温物

カルタフータ
連子鯛 豆腐 椎茸
玉葱 昆布蒸し ポン酢

虫養

へしこ寿司 ガリ

焼物

和牛肉朴葉焼き
湯葉 菜種 パプリカ
朴葉味噌

鍋物

鯛 蕪 水菜 餅 白葱

酢物

鱧焼霜
順才・陸蓮根
白玉・梅酢ジュレー

食事

白御飯とちりめん山椒
または
玉子かけ御飯

味噌汁
香の物

デザート

パンケーキ ビターレモン
バニラアイス

※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 有馬
料理長 木原 俊
調理場一同

睦月の御献立
『和み会席』

食前酒替

スムージー

前八寸

シエル牡蠣 かんずり卸ポン酢
つくばね カステラ玉子
とびあら味噌漬 赤麹莢
蟹なま酢 絵馬丸十

座附

へしこ細巻寿司
ガリ 雪笹

吸物

土瓶仕立て
牡蠣潮仕立て
ぶな占地 五分三つ葉 忍び生姜

造り

鯛重ね 間八 鮪
紋甲烏賊 あしらい

温物

鯛 道明寺 銀箔掛け
白髪葱 山葵

焼物

牛肉朴葉焼き
湯葉 菜種 パプリカ
朴葉味噌

鍋物

鰯味しゃぶ鍋
水菜 椎茸 針人參
刻み白葱 青葱
ちり酢 かんずり卸し

食事

白御飯とちりめん山椒
又は
玉子かけ御飯

味噌汁

香の物

デザート

パンケーキ ビターレモン
バニラアイス

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同