

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』

新春に相応しい九種類の祝肴を前菜として、お造りは産地を厳選した鯛や鮪、車海老を含め四種をお出しいたします。また、前菜は旬の山海の珍味九種類を盛り込み、味、視覚でもお楽しみいただけます。メインは飛驒牛陶板焼き(Aー五等級)を厳選してお出しいたします。酢の物としまして、飛驒牛ローストビーフと飛驒牛料理を二品お出しして、飛驒牛を存分に召し上がっていただきます。献立内容及びボリューム面でも、ご満足いただけると思います。

『飛驒牛すき焼き 特撰会席』

飛驒牛の鍋料理と言えば、やはり、すき焼きが一番ではないでしょうか。メインを厳選した飛驒牛ロース(Aー五等級)にて飛驒牛のすき焼きにした、味・ボリューム共に満足していただけれる支配人・料理長おすすめの内容となっております。グループ単位でのお申し込みとなっております。

『和み会席』

新春に相応しい7種類の祝肴を前菜としてお造りは、新鮮な魚介類の四種盛りをご用意いたします。メインの陶板焼きは、飛驒牛(Aー四等級)を使用してお出しいたします。また、焼き物には、新春の定番、鰯を照り焼きにてお出しいたします。南飛驒・下呂の新春をイメージしたバランスの良い季節感のある献立となっております。

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『飛騨牛すき焼き 特選会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます

食前酒

季節の果実酒

前菜

田作り、生子、杉板小町
黒豆、鴨口ース、姑慈
数の子、金柑、花百合根

椀物

貝真丈
椎茸、神馬草、柚子

造り

特撰旬魚盛り合わせ
鯛、鮪、烏賊、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

陶板

特撰飛騨牛すき焼き
飛騨牛ロース
(A15等級の飛騨牛です)
白菜、玉葱、榎木
白葱、牛蒡、豆腐
糸こんにゃく

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛騨こしひかり
葱味噌

デザート

苺、抹茶蕨餅
マンゴープリン

※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 下呂

料理長 山森 文司

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

季節の果実酒

前菜

田作り、生子、杉板小町
黒豆、鴨ロース、姑慈
数の子、金柑、花百合根

椀物

貝真丈
椎茸、神馬草、柚子

造り

特撰旬の造り盛り合わせ
鯛、鮪、烏賊、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

凌ぎ

赤飯
塩昆布

陶板

飛驒牛陶板焼き
玉葱、エリンギ
パプリカ、ピーマン

焼物

鰯照焼き
はじかみ

焚合わせ

小芋、棒鱈
梅麩、青身

酢物替り

飛驒牛ローストビーフ
エンダイブ、ルッコラ、
レッドビーツ等

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛驒こしひかり
葱味噌

デザート

苺、抹茶蕨餅
マンゴープリン

※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 下呂

料理長 山森 文司

調理場一同

睦月の御献立
『和み会席』

食前酒

季節の果実酒

祝肴

田作り、生子、杉板小町
黒豆、鴨ロース
姑慈、数の子

椀物

貝真丈
椎茸、神馬草、柚子

造り

旬の造り盛り合わせ
鯛、鮪、烏賊、ボタン海老
山葵、紅蓼、花穂

凌ぎ

赤飯
塩昆布

陶板

飛騨牛陶板焼き
玉葱、パプリカ
もやし、ピーマン

焼き物

鰯照焼き
はじかみ

焚合わせ

小芋、棒鱈
梅麩、青身

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

食事

飛騨こしひかり
ねぎ味噌・

デザート

苺、抹茶蕨餅
マンゴープリン

※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 下呂
料理長 山森 文司
調理場一同