

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

前菜

日之出海老
青味大根
色紙数の子
公魚唐揚
石垣黒豆
酉大根甘酢漬け
赤にし貝松葉
四葉のクローバー揚
柚子海月
天散らしパプリカ

椀物

清汁仕立て
白子豆腐
若布 筍
鶴菜
口木の芽

造り

地魚四種盛
芽物一式

蓋物

梅萬頭
松毬慈姑
銀飴掛け
竹麩
小松菜

焼肴

穴子ワイン焼

台物

渥美牛鋤鍋
キャベツ 榎 車麩
笹かき牛蒡 豆腐 白葱
水菜 とき玉子

食事

白御飯
香の物
赤出汁

デザート

渥美苺

※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 伊良湖
料理長 吉田 創平
調理場一同

睦月の御献立
『和み会席』

食前酒

造 菜

日之出海老
青味大根
色紙数の子
石垣黒豆
四葉のクローバー揚げ
酉大根甘酢漬け
柚子海月
天散らしパプリカ

椀 物

清汁仕立て
白子豆腐
若布 筍
鶴菜 口木の芽

お 造

地魚三種盛
芽物一式

蓋 物

梅萬頭
松毬慈姑
竹麩 小松菜
銀飴掛け

焼 肴

穴子ワイン焼
錦糸 パプリカ

台 物

鶏鋤鍋
キャベツ 榎 車麩
笹かき牛蒡 豆腐 水菜 白葱
とき玉子

食 事

白御飯
香の物
赤出汁

デザート

渥美苺

※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 伊良湖
調理 吉田 創平
調理場一同