

料理長から献立のご説明

睦月の御献立

『境港直送 カニ特撰会席』

鳥取県境港で水揚げされた甘くてプリプリの松葉蟹を、蟹刺し、蒸し蟹、焼き蟹、蟹鍋、雑炊などの蟹づくし会席を伊豆でお楽しみください。

『ふぐ特撰会席』

高級感あふれる冬の味覚の河豚を、ひれ酒、てつき、焼き物、てつちり、揚げ物、雑炊と河豚フルコースをお楽しみいただける会席です

『料理長おすすめ会席』

食前酒の梅酒で始まり、前菜は季節の九品、お造りは鮪のほか地魚四種の盛り合せを伊豆大島の塩と造り醤油でご用意いたします。
先椀は鯛の子豆腐を清まし汁仕立てにいたしました。温物には伊勢海老の和風ブイヤベース、焼物は国産牛の陶板焼きを二種のソースでお召し上がりいただきます。

蒸物は、からっと揚げた金目鯛と大根の煮付けを生姜餡でお楽しみください。

『和み会席』

前菜は旬の七種盛り。お造りは鮪と地魚三種の盛り合せを伊豆大島の塩と造り醤油でご用意いたします。
先椀は鯛の子豆腐を清まし汁で。酢の物は金目鯛の昆布メを酢味噌でお召し上がりいただきます。
温物は大浅利の酒粕汁、焼物には麦豚の味噌漬けを陶板焼きでご用意いたします。
蒸物は海老芋・慈姑・落などの新春の野菜を炊き合せでご提供致します。

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『境港直送 カニ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※11月6日～3月31日(金)まで
(12月28日～1月7日を除く)

食前酒

梅酒

先附

蟹菊花和え
菊菜 いくら 針生姜 坂本菊

前菜

旬の七品
さざえの西京焼
干柿チーズ
金目鯛紫蘇巻き
蟹松風
蟹と菜種のゼリー寄せ
海老熨斗梅
千車唐鶏そぼろ射込み

造り

蟹氷メ
あしらい一式

酢物

蒸し蟹
蟹酢

焼物

焼き蟹二種(蟹足・蟹甲羅)
酢橘

鍋物

蟹すき鍋
野菜色々

油物

蟹足の天婦羅
大島の塩

香物

三種盛り

御飯

蟹雑炊
とき玉子 浅葱 切り海苔

御椀

蟹汁

水物

季節のもの二種

※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。

ザグランリゾートエレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

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 料金に準ずる

※11月1日～3月31日(金)まで

(12月28日～1月7日を除く)

食前酒

ひれ酒

前菜

旬の七品

さざえの西京焼

干柿チーズ

金目鯛紫蘇巻き

蟹松風

蟹と菜種のゼリー寄せ

海老熨斗梅

千車唐鶏そぼろ射込み

造里

てっさ

あしらい一式 ぼん酢

焼物

河豚柚香焼き

焼栗 銀杏 蓮根 はじかみ

温物

てっちり

野菜色々 ぼん酢 薬味

油物

河豚竜田揚げ

獅子唐 酢橘

香物

三種盛り

御飯

河豚雑炊

とき玉子 浅葱 切り海苔 胡麻

御椀

河豚白子豆腐

日の出人参 鶴大根

つる菜 松葉柚子

水物

季節のもの二種

※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。

ザグランリゾートエレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

睦月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

梅酒

前菜

季節の九品
さざえの西京焼
干柿チーズ
金目鯛紫蘇巻き
蟹松風
蟹と菜種のゼリー寄せ
海老熨斗梅
蓮根煎餅
千車唐鶏そぼろ射込み
愛鷹牛ロースト

造里

中トロ鮪と地魚四種盛込み
あしらい一式 造り醤油二種

先椀

清まし汁仕立て
鯛の子豆腐 日の出人参
鶴大根 松葉柚子 湯引き京菜

温物

伊勢海老和風ブイヤベース
ブロッコリー 人参 舞茸 長葱

焼肴

国産牛の陶板焼き
小玉葱 エリンギ パプリカ
付けたれ二種

蒸物

金目鯛と大根の煮物
京菜 梅人参

香物

三種盛り

御飯

富山産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

季節のもの二種

※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 エレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

睦月の御献立
『和み会席』

食前酒 梅酒

前菜

季節の七品
さぎえの西京焼
干柿チーズ
金目鯛紫蘇巻き
蟹松風
蟹と菜種のゼリー寄せ
海老熨斗梅
千車唐鶏そぼろ射込み

造里

鮪と地魚三種盛り込み
あしらい一式 造り醤油二種

先椀

清まし汁仕立て
鯛の子豆腐 日の出人参
鶴大根 松葉柚子 湯引き水菜

酢肴

金目鯛昆布メ
浅葱 若布 酢味噌

温物

大浅利の酒粕鍋
舞茸 白菜 木綿豆腐

焼肴

麦豚味噌漬の陶板焼
人参 獅子唐 椎茸

蒸物

焚き合せ
海老芋 姫慈姑
竹牛蒡射込み 京菜 露

香物

三種盛り

御飯

富山産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

季節のもの二種

※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 エレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同