

料理長から献立のご説明

睦月の御献立

『特選蟹会席』

蟹会席と比べ、①前菜がグレードアップ・②酢蟹半身でなく姿盛りでご用意。味噌まで楽しめます・③特選蟹会席のみ蟹天ぶら・④名物「蟹釜飯」。もちろん雑炊もダブルで楽しめめます。

『蟹会席』

蟹造り・焼蟹・酢蟹・蟹鍋が楽しめます。一人前鍋なので、お連れ様を気にすることなく召し上がって頂きます。もちろん、お後は雑炊も楽しめます。

『百万石特選会席』

冬の味覚、蟹、鰯、のど黒、甘海老などを盛り込んだ特別会席です。3か月限定の会席です。

『料理長おすすめ会席』

魚と肉のバランスのとれた特別会席です。季節柄、蟹が入っていますが、蟹抜き対応も承ります。

ザグランリゾート 加賀

料理長 左手 裕介

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る
※11月6日(日)～3月31日(金)まで

食前酒 季節の果実酒

先付 なまこ酢
もみじおろし ポン酢

前菜 蟹タルタル 椎茸昆布メ
持ち昆布 鰯西京焼き
雪菜白仙 蕪寿司
甘海老唐揚げ いくら雲和え
海老芋田楽

造り 蟹造り
あしらい

焼物 焼き蟹
レモン

揚物 蟹天婦羅

酢物 蟹姿蒸し
蟹酢

焜炉 蟹すき鍋
添え野菜

食事 石川県産こしひかり
蟹釜飯

香の物 止椀

水菓子 苺 オレンジ キウイ メロン
チョコケーキ



※別注にて雑炊セット(卵・葱・海苔)承ります(216円)

※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「ジューウオーター」

の水を使用しております。

ザグランリゾート 加賀
料理長 左手 裕介



料理長のおすすめ

睦月の御献立

『百万石特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じる
※1月4日(水)〜3月31日(金)まで

食前酒

季節の果実酒

前菜

蟹タルタル 椎茸昆布メ 子持ち昆布
鰯西京焼き 雪菜白仙 蕪寿司
甘海老唐揚げ いくら雲和え 海老芋田楽

椀物

蟹汁
葱

造り

鰯 蟹 甘海老
あしらい 山葵

鉄板

特撰黒毛和牛ステーキ
ステーキソース

焼物

のど黒塩焼き
はじかみ レモン

炊合せ

治部煮 鴨 焼き豆腐 すだれ麩 法蓮草

酢物

茹で蟹 蟹酢 レモン

鍋物

しゃぶ鍋 能登豚 寒鰯 蟹
榎木 小松菜 柚子
おろしポン酢

揚物

甘海老天婦羅
青唐 素塩

食事

石川県産こしひかり
香の物 止椀

水菓子

旬のフルーツ
水ようかん



※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 加賀
料理長 左手 裕介



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

先付

なまこ酢
もみじおろし
ポン酢

椀物

蛤と菜の花すまし仕立て
柚子

前菜

蟹タルタル 椎茸昆布メ 子持ち昆布
鰯西京焼き 雪菜白仙 蕪寿司
甘海老唐揚げ いくら雲和え 海老芋田楽

造り

のど黒 鰯 鮪 甘海老 梅貝
あしらい 山葵 おろし生姜

煮物

鰯大根
天針葱 柚子

温物

ちり蒸し
特撰黒毛和牛 能登豚
豆腐 小松菜 京人参
もみじおろし ポン酢

鍋物

鴨鍋
鴨 豆腐 笹葱 榎木
氷見うどん 柚子胡椒



揚物

蟹天婦羅
金時草 加賀蓮根
美味出汁 大根おろし 天生姜

食事

石川県産こしひかり
香の物 止椀

水菓子

旬のフルーツ



※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 加賀

料理長 左手 裕介



睦月の御献立

『カニ会席』

※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

季節の果実酒

先付

なまこ酢
もみじおろし
ポン酢

前菜

子持ち昆布 鰯西京焼き
雪菜白仙 蕪寿司
甘海老唐揚げ いくら雲和え
海老芋田楽

造り

蟹造り
あしらい

焼物

焼き蟹
レモン

酢物

茹で蟹
蟹酢

焜炉

蟹すき鍋
添え野菜

食事

石川県産こしひかり
香の物 止椀

水菓子

旬のフルーツ



※別注にて雑炊セット(卵・葱・海苔)承ります(216円)

※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 加賀

料理長 左手 裕介

