

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』

随所に新年を迎えるお祝いをイメージした料理内容となっております。吸い物には蛤を紅白の真丈でご用意し、焼き物は旬の魚である「鰯」を使用した【鰯京味噌つけ焼き】、合肴には厳選した上質の和牛を用いてご用意する【和牛しゃぶしゃぶ鍋】をお召し上がり頂きます。

『特選料理長おすすめ会席』

お造りは料理長吉田が選び抜いた【瀬戸内鯛】・【中トロ】・【車海老湯洗い】の三種をご用意。焼き物は【真名鰹京味噌漬け焼き】と【伊勢海老黄金焼き】の二種で、酢の物は【蒸し鮑】をご用意しております。

『特撰ふぐ・かに会席』

冬の味覚である【河豚】と【蟹】を存分に味わえる会席で、お造りには「てつき」、焼き物には「ふぐの唐揚げ」や「蟹の唐揚げ」などを、合肴には「ふぐ・かに鍋」をご用意しております。

『和み会席』

お造りは旬の魚貝類を使用した四種盛りです。煮物は「京海老芋」と「車海老」を、合肴には「京都高原ポークのしゃぶしゃぶ鍋」をお召し上がりいただきます。

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『ふぐ・かに特撰会席』

※和み会席 + 5,400円(税込)
※1月4日(火) 1月31日(火)まで

食前酒

本日の食前酒

八寸

甲烏賊海胆蟹味噌和え
蟹の白和え
河豚皮煮凝り
蟹の煮凝り
蟹湯葉揚げ
河豚の身煮
百合根いくら掛け
蟹法蓮草錦糸巻き
河豚ポン酢和え

吸い物

清汁仕立て
河豚つみれ・蟹つみれ
芽葱・木の芽

造り

てつき
浅葱・薬味・ポン酢

強肴

河豚焼き・河豚白子焼き
蟹と河豚の唐揚げ
蟹握り寿司・河豚炙り握り寿司
薬味ポン酢・抹茶塩

台の物

ふぐ・かに鍋
白菜ロール・葛切り・京豆腐
菊菜・榎茸・京葱・粟麩
ポン酢・薬味・酢橘

酢の物

蟹酢
蛇腹胡瓜・若布・檸檬
土佐酢

食事

白御飯
赤出汁
京漬物盛合せ

デザート

季節のデザート

※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テ京都

料理長 吉田岳人

調理場一同

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒

季節の食前酒

先付八寸

鈴慈姑
竹ちしや塔
ねじり梅香梅煮
菜ノ花・干し子雪花菜和え
加寿の子・ごまめ赤飯
長寿梅・蟹翁和え
手綱膾・勝栗の蜜煮

吸い物

清汁仕立て
蛤紅白真丈
焼き目湯葉・舞鶴大根・鶯菜・柚子

御造り

瀬戸内鯛・中トロ・車海老湯洗い
羽子板人参・白梅大根
紅蓼・山葵・花穂紫蘇

煮物

京蕪器盛り
京海老芋勝男まぶし
棒鱈・筍の土佐煮・梅麩・木ノ芽

強肴

真名鰹京味噌漬け焼き
伊勢海老黄金焼き
あしらい一式・始神

合肴

和牛しゃぶしゃぶ鍋
白菜ロール・京豆腐・京葱・人参
椎茸・葛きり・菊菜・しゃぶしゃぶ餅
ポン酢・薬味

酢の物

蒸し鮑
袱紗胡瓜・若布・独活梅酢漬け
ラディツシユ

食事

鰻井もしくは牛井もしくは白御飯
※いづれかをお選び下さい。
赤出汁・京漬物盛合せ

デザート

有田蜜柑シャーベット
キャラメルムース
ラ・フランス

※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。

ザグランリゾートエレガンテ京都

料理長 吉田岳人

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

季節の食前酒

先付八寸

松笠慈姑
竹ちしや塔
ねじり梅香梅煮
菜ノ花・干し子雪花菜和え
加寿の子
ごまめ赤飯
長寿梅
蟹翁和え
手綱膾
勝栗の蜜煮

吸い物

清汁仕立て
蛤紅白真丈
焼き目湯葉・舞鶴大根・鶯菜・柚子

御造り

瀬戸内鯛・中トロ・車海老湯洗い
羽子板人参・白梅大根
紅蓼・山葵・花穂紫蘇

煮物

京蕪器盛り
京海老芋勝男まぶし
棒鱈・筍の土佐煮・梅麩
木ノ芽

強肴

鰯京味噌漬け焼き
あしらい一式・始神

合肴

和牛しゃぶしゃぶ鍋
白菜ロール・京豆腐・京葱
人参・椎茸・葛きり
菊菜・しゃぶしゃぶ餅
ポン酢・薬味

食事

鰻井もしくは牛井もしくは白御飯
※いづれかをお選び下さい。
赤出汁・京漬物盛合せ

デザート

有田蜜柑シャーベット
キャラメルムース
ラ・フランス

※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。

睦月の御献立 『和み会席』

食前酒

本日の食前酒

八寸

百合根黒豆茶巾
紅白祝い膾
栗甘露煮
叩き牛蒡
紅白砵巻き
鱈甲椎茸
子持ち鮎鞍馬煮
お多福豆

吸い物

清汁仕立て
福かわ真丈
舞鶴大根・蕪茎・柚子

御造り

鯛・鮪・烏賊・サーモン
あしらい一式

煮物

海老芋勝男煮
車海老艶煮
梅金時人参
木の芽

強肴

鱒幽庵焼き
あしらい一式・始神

合肴

京都高原ポークのしゃぶしゃぶ鍋
白菜ロール・京豆腐・京葱
人参・椎茸・葛切り
菊菜・しゃぶしゃぶ餅
旨ポン酢・薬味

酢の物

ツブ貝胡麻山葵
袱紗胡瓜
独活梅酢漬け

食事

白御飯
※540円(税込)の追加料金で
牛井か鰻井に変更できます。
赤出汁
京漬物盛合せ

デザート

ココアプリンアラモード

※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京都

料理長 吉田岳人

調理場一同