

料理長から献立のご説明

睦月の御献立

『ふぐカニ特選おすすりめ会席』

冬の味覚、若狭ふぐとカニを両方楽しめる贅沢な会席です。ひれ酒・ふぐ造り・焼カニ・甲羅焼、締めは河豚とカニのちり鍋を召し上がっていただきます。

『若狭ふぐ特選おすすりめ会席』

若狭の冬の味覚、若狭河豚のフルコースになります。ひれ酒・ふぐ薄造り・焼河豚・白子蒸し・唐揚げ、締めには河豚ちり鍋を召し上がっていただく会席です。

『カニ特選おすすりめ会席』

冬の味覚であるカニをふんだんに使った、蟹のフルコースになります。カニ刺し・焼カニ・甲羅焼・蒸しカニ・カニ天婦羅と、締めは蟹すき鍋を召し上がっていただく会席です。

『カニ和み会席』

これから本番を迎える蟹を使った会席です。日本海で水揚げされた新鮮なお造りと、焼き蟹・蟹すき鍋をメインにした会席となっております。

『料理長おすすりめ会席』※

日本海で獲れた新鮮な魚を豊富に使ったお造りと、すき焼きがメインの会席になります。

『和み会席』※

日本海で獲れた新鮮な魚介を使った、季節感溢れる会席です。

※原則、カニや河豚のお料理以外でご利用の方のみ、会席となっております。ご予約の際には、必ずその旨をお伝え下さい。

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『特撰おすすめ蟹会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる
※11月6日(日)～3月31日(金)まで

食前酒

梅酒

突出

鮫肝豆腐

前菜

海老ゼリー寄せ

梅花人参

紅鮭奉書巻き

真子時雨煮

蟹・海雲雲和え

白魚磯辺揚げ

数の子西京漬け

造り

蟹刺し

凌ぎ

若狭寿司

焼物

焼き蟹

焼物

蟹味噌甲羅焼き

酢物

茹で蟹姿

焚合

蟹すき鍋

揚物

蟹天婦羅

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

睦月の御献立

『若狭ふぐ特撰おすすめ会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる
※10月21日(金)～3月31日(金)まで

食前酒

ひれ酒

突出

河豚煮凝り

小鉢

河豚白子ぼん酢

前菜

海老ゼリー寄せ

梅花人参

紅鮭奉書巻き

真子時雨煮

蟹・海雲霏和え

白魚磯辺揚げ

数の子西京漬け

造り

鉄鎖(河豚薄造り)

凌ぎ

若狭寿司

焼物

焼き河豚

酢物

河豚鉄砲和え

蓋物

河豚白子蒸し

焚合

てっちり

揚物

河豚唐揚げ

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『ふぐカニ特撰おすすめ会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる
※11月6日(日)～3月31日(金)まで

食前酒

河豚ひれ酒

突出

鮫肝豆腐

前菜

海老ゼリー寄せ

梅花人参

紅鮭奉書巻き

真子時雨煮

蟹・海雲雲和え

白魚磯辺揚げ

数の子西京漬け

造り

鉄鎖(河豚薄造り)

凌ぎ

若狭寿司

焼物

焼き蟹

焼物

蟹味噌甲羅焼き

酢物

茹で蟹姿

焚合

河豚蟹ちり鍋

揚物

河豚蟹天婦羅

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

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

梅酒

突出

鮫肝豆腐

前菜

海老ゼリー寄せ

梅花人参

紅鮭奉書巻き

真子時雨煮

蟹・海雲霏和え

白魚磯辺揚げ

数の子西京漬け

椀物

甘鯛葛打清汁仕立て

造り

若狭海鮮造り

地魚七種盛り

凌ぎ

おまかせ握り寿司

焼物

鰯の塩焼き

酢物

白子ぼん酢和え

焚合

和牛しゃぶしゃぶ

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

睦月の御献立

『カニ和み会席』

※和み会席 料金に準ずる
※11月6日(日)～3月31日(金)まで

食前酒 梅酒

突出 鮫肝豆腐

前菜 海老ゼリー寄せ

梅花人参

紅鮭奉書巻き

真子時雨煮

蟹・海雲霽和え

白魚磯辺揚げ

数の子西京漬け

造り 若狭海鮮三種盛り

凌ぎ 若狭寿司

酢物 姿茹蟹

焼物 焼蟹

焚合 蟹すき鍋

食事 美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

睦月の御献立
『和み会席』

食前酒

梅酒

突出

鮫肝豆腐

前菜

海老ゼリー寄せ

梅花人参

紅鮭奉書巻き

真子時雨煮

蟹・海雲雲和え

白魚磯辺揚げ

数の子西京漬け

椀物

甘鯛葛打清汁仕立て

造り

若狭海鮮造り

地魚五種盛り

焼物

和牛一口ステーキ

焚合

初春のお鍋 合わせ味噌仕立

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同