

## 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』

雪輪白子、諸子南蛮漬け、椿百合根などを盛り付け睦月らしい前菜九種盛りに仕上げました。新鮮な鮮魚四種盛りに、自慢の本マグロの握り寿司を付けております。

鴨治部煮、蕪、小芋、梅人参を使った体の温まる焚合わせになっています。

洋風土手鍋、赤味噌、白味噌、バター、ホワイトソースを使い土手味噌をまるやかに仕上げました。

#### 『特選料理長おすすめ会席』

鴨真薯、蕪の摺り流し仕立て、鴨の出し汁と蕪の相性が良く薄葛を引いてあるので体が温まります。造里は新鮮な鮮魚六種盛りに、自慢の本マグロ握り寿司を付けております。前菜は睦月にふさわしく盛り付けてあります。日本三大和牛の一つ近江牛と焼野菜など醤油タレ、檸檬、葱味噌で食して頂きます。

最後は鍋に河豚ちりを用意しました。満足感たっぷりの会席料理に仕上げてあります。

#### 『和み会席』

菊菜を使いムースに仕上げました、菊菜の香が良く、雲丹との相性が良いです。造里は新鮮な鮮魚三種盛り、鰯味噌柚庵焼、味噌の味がしっかり鰯に入りとても美味です。

鹿児島産黒豚ロースしゃぶになり、自家製タレで食して頂きます。

#### 『カニづくし特撰会席』

初めに酢蟹、冬の比良をイメージして盛り付けてあります。

造里の蟹刺しは蟹の甘味を感じて頂けると思います。凌ぎには蟹握り寿司、焼蟹は香ばしくふっくらと焼いてあります。蟹身天麩羅、蟹すき鍋、雑炊となっております。

ザグランリゾート 近江舞子

料理長 清水 末広

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

かりん酒

前菜

毛毬香合  
茶振り海鼠 トロ口芋  
雪輪白子 諸子南蛮漬  
黒豆玉子寄 雪掛け玉子  
千社唐奉書巻 梅明太子  
豆慈姑レモン煮 椿百合根

椀

蕪摺り流し仕立て  
鴨真薯 鶯菜 梅人参  
炙り唐墨 爪柚子

造り

みかん鯛松皮 帆立炙り  
車海老 もっこす鰯  
鮪握り寿司 あしらい一式

焼物

鹿児島産黒毛和牛鉄板焼  
焼野菜色々  
山葵 檸檬 旨醤油

焚合

鴨治部煮 蕪 小芋  
梅人参 ミニ青梗菜 針柚子

揚物

裏白椎茸天麩羅  
青唐 葉地神  
酢橘 葛花 煎り塩

合肴

洋風土手鍋  
牡蠣 カリフラワー 人参  
笹打ち葱 梅麩

止椀

蜆 細々菜 粉山椒

食事

近江米  
佃煮

香物

三種

デザート

カットケーキ 苺ムース  
ホイップ チャービル

※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 近江舞子

料理長 清水 末広

調理場一同

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『特選料理長おすすめ会席』

食前酒

かりん酒

前菜

毛毬香合  
茶振り海鼠 トロ口芋  
雪輪白子 諸子南蛮漬  
黒豆玉子寄 雪掛け玉子  
千社唐奉書巻 梅明太子  
豆慈姑レモン煮 椿百合根

椀

蕪摺り流し仕立て  
鴨真薯 鶯菜 梅人参  
炙り唐墨 爪柚子

造り

みかん鯛松皮 車海老  
帆立炙り もっこす鮎  
鮑 剣先烏賊 鮪握り寿司  
あしらい一式

焼物

近江牛鉄板焼  
焼野菜色々  
山葵 檸檬 旨醤油

焚合

鴨治部煮 蕪 小芋  
梅人参 ミニ青梗菜 針柚子

揚物

裏白椎茸天麩羅  
青唐 葉地神  
酢橘 葛花 煎り塩

合肴

河豚ちり鍋  
水菜 占地 榎 白葱  
梅麩 丁字麩 薬味 ポン酢

止椀

蛸 細々菜 粉山椒

食事

近江米  
佃煮

香物

三種

デザート  
カットケーキ 苺ムース  
ホイップ チャービル

※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 近江舞子  
料理長 清水 末広  
調理場一同

睦月の御献立  
『和み会席』

食前酒 かりん酒

先附 菊菜ムース 雲丹  
穂紫蘇 美味出汁餡

前菜 毛毯香合  
茶振り海鼠 トロ口芋  
雪輪白子 諸子南蛮漬  
黒豆玉子寄 雪掛け玉子  
千社唐奉書巻 梅明太子  
豆慈姑レモン煮

椀 蕪摺り流し仕立て  
鴨真薯 鶯菜  
梅人参 爪柚子

造り みかん鯛松皮 甘海老  
もっこす鰯 あしらい一式

焼物 鰯味噌柚庵焼  
黒豆松葉刺し  
金柑密煮 葉地神

焚合 牡蠣治部煮 蕪 小芋  
梅人参 ミニ青梗菜 針柚子

合肴 肴鹿兒島産黒豚ロースしゃぶ  
水菜 占地 榎 白葱  
梅麩 丁字麩  
自家製タレ

止椀 蛸 細々菜 粉山椒

食事 近江米  
佃煮

香物 三種

デザート 苺プリン  
ホイップ チャービル

※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 近江舞子  
料理長 清水 末広  
調理場一同

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『カニづくし特撰会席』

※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(日)まで

食前酒

季節の物

先附

蟹酢 蛇腹胡瓜  
生姜酢 檸檬

前菜

毛毡香合  
茶振り海鼠 トロロ芋  
雪輪白子 諸子南蛮漬  
黒豆玉子寄 雪掛け玉子  
千社唐奉書巻 梅明太子  
豆慈姑レモン煮

造り

鯛 鰯 鮪  
蟹刺し  
あしらい一式

凌ぎ

蟹握り寿司  
あしらい一式

焼蟹

焼蟹 檸檬

揚物

蟹身天麩羅  
舞茸 青唐  
酢橘 煎り塩

大鍋

蟹すき鍋  
卷白菜 水菜 占地  
白葱 丁字麩 梅麩

止椀

蛸 細々菜 粉山椒

食事

蟹雑炊  
佃煮

デザート

カットケーキ 苺ムース  
ホイップ チャービル

※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 近江舞子  
料理長 清水 末広  
調理場一同