

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『ふぐカニ特撰会席』

※特撰おすすめ会席料金に準じる

食前酒

先附

紅寿和井  
胡瓜金紙  
煎胡麻

鮫 肝

ちり酢

サーモン椿寿司

牡蠣真薯

前菜

干柿松の実

唐墨チーズ

鶏玉・千社

松葉刺

菜 種

造里

鉄 刺

焼物

焼蟹

レモン 煎酒

台物

河豚鍋

又は

蟹鍋

蒸物

蒸し蟹

生姜酢

食事

雑炊

玉子

葱 海苔

香物

デザート

柿 ぶどう

アイス添

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

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』

葛家雪化粧

寿和井海鼠腸合

冬山穴子

フオアグラ松風

雪中海老

サーモン椿見立

唐墨チーズ

慈姑松笠

菜種辛子漬

烏賊酒盗焼

八寸

椀

清汁仕立

雲子真薯

雪輪蕪

金時人参

つる菜 梅肉

柚子

造り

河豚浅葱巻

ちり酢

蒸鮑・羽太

あしらい

焼物

和牛肉味噌漬

炙り

針葱

千枚蕪

煎塩・レモン

台物

雲 仕立

寒鰯しゃぶしゃぶ

水菜 大黒占地

豆腐 蓬麩

ちり酢

揚物

目板鰯蟹巻

東寺天婦羅

南瓜 椎茸

柚子おろし

旨出汁

酢物

牡蠣磯辺巻

帛胡瓜 酢蓮根

辛子黄味酢

食事

季節の釜飯

止椀

香の物

デザート

旬のフルーツ

アイス添

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

睦月の御献立

『ふぐおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金+1, 620円

食前酒

先附

鉄皮 軸 白菜  
薬味 ちり酢

柚子 子 香 合

蟹 アボガド 百合根

柚子味噌合

海老黄身鮭

前菜

蜜柑玉子

いぶし鴨

人参カステラ

杏子砵卷

黄味酢

子持若布

糸がつお

向附

鉄刺

あしらい

ちり酢

焼物

河豚酒盗焼

揚物

河豚竜田揚

青唐 菊花

酢立

台物

河豚鍋

白葱 白菜

榎木

椎茸

占地 豆腐

焼餅

葛切

菊菜 薬味

ちり酢

食事

雑炊

玉子

葱

海苔

香物

デザート

柿 ぶどう

アイス添

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

# 睦月の御献立

## 『カニおすすすめ会席』

※料理長おすすすめ会席料金＋1, 620円

### 食前酒

#### 先附

紅寿和井  
胡瓜金紙  
煎胡麻

柚子香合

蟹 アボガド 百合根

柚子味噌合

海老黄身鮓

### 前菜

蜜柑玉子

いぶし鴨

人参カステラ

杏子砵卷

黄味酢

子持若布

糸がつお

### 造里

鯛 帆立焼霜

赤身 烏賊

あしらい

### 焼物

焼蟹

レモン 煎酒

### 台物

蟹すき鍋

卷白菜 三ツ葉 白葱 榎木

豆腐 占地 葛切 椎茸

ちり酢

### 蒸物

蒸し蟹

生姜酢

### 食事

雑炊

玉子 葱 海苔

香の物

### デザート

柿 ぶどう

アイス添

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

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』

先付

菊菜豆腐  
いくら  
旨出汁  
山葵

前菜

鮫 肝  
ちり酢  
サーモン椿寿司  
牡蠣真薯  
干柿松の実  
唐墨チーズ  
鶏玉・千社  
松葉刺  
菜種

椀

清汁仕立  
甘鯛真薯  
雪輪大根  
法蓮草 梅肉  
柚子

造り

鯛 金目  
鰯 烏賊  
あしらい

焼物

つぼ鯛味噌漬  
菊花蕪  
海老芋 松風  
地神

台物

魚すき鍋  
鰯 帆立  
文甲烏賊 鯛  
巻白菜 水菜  
白葱 占地  
梅麩 豆腐

蓋物

慈姑羽二重餅  
あられ揚げ  
茸あん  
山葵

酢物

合鴨塩焼  
焼葱 占地  
霰おろし

食事

季節の釜飯  
止椀  
香の物

デザート

柿 ぶどう  
アイス添

※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 プリンセス 有馬  
総料理長 小山和夫  
調理場一同

# 睦月の御献立 『和み会席』

## 食前酒

柚子子香合  
蟹 アボガド 百合根

## 前菜

柚子味噌合  
海老黄身鮓  
蜜柑玉子  
いぶし鴨  
人参カステラ  
杏子砵卷  
黄味酢  
子持若布  
糸がつお

## 造里

鯛 小判鮓 つぶ貝 鮪  
あしらい

## 焚合

### 替り

酒粕和風ポタージュ  
鰯 鮭 鶏摘入  
白才 水菜 榎木 白葱  
占地 梅麩

## 焼物

奉書焼  
鰯西京焼  
金柑蜜煮  
梅貝  
はじかみ

## 蒸物

蒸籠むし  
牛肉 焼茄子  
芹 舞茸 焼豆腐  
胡麻ダレ

## 合肴

新じゃが万願  
別甲 鰯 山葵

## 酢物

河豚叩き  
鮫肝合え  
浅月 赤卸し  
酢立  
ポン酢ジュレー

## 食事

白御飯  
又は  
炭うどん

## デザート

黒胡麻豆乳寄  
レモンゼリー  
黒豆

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同