

## 料理長から献立のご説明

睦月の御献立

### 『クエ鍋・クエしゃぶ特撰会席』

季節の前菜に茶碗蒸し、造り、握り寿司、鍋、焼物、そして締めには雑炊と、この時期、紀州ならではの「クエ」を存分にお楽しみください。

### 『しし鍋会席』

しし鍋をメインにした会席コースです。丹波産の猪肉は柔らかく、上質な脂のほんのりとした甘味が絶品です。お味噌ベースの出汁で体もほかほか。この時期ならではのお鍋です。

### 『特撰料理長おすすめ会席』

蓋物に「いがみ」の煮付けをお召し上がり下さい。

不細工な鯛で「ブダイ」とはひどい呼び名ですが、和歌山では「いがみ」と呼ばれ、秋の祭りや正月に食べられている。「イガミの煮つけ」は紀南地方の郷土料理です。

小鍋は「くえ鍋」をどうぞ。「くえ」は紀州ならではの魚で、脂ののった白身は白いやクセがなく、大変美味です。

酢の物には、「こっぺ蟹」をどうぞ。

「せこがに」「こっぺがに」「せこがに」「こうばこ」等と地域によって呼び方は違いますが、ズワイガニのメスのことを指します。

店頭でよく見る大ききの蟹はオスのズワイガニで、これに比べると少々小振りです。足は細く食べると身も少ないですが、オスのズワイガニにはない「外子」と「内子」があります。これこそこっぺ蟹の醍醐味です！

### 『料理長おすすめ会席』

小鍋は「くえ鍋」をどうぞ。「くえ」は紀州ならではの魚で、脂ののった白身は白いやクセがなく、大変美味です。

油物には「足赤海老」の天婦羅をどうぞ。「足赤海老」は漁獲量の少なさを都市部へ出回らず、ご当地ならではの食材で車海老にも引けをとらない程美味しいと言われています。

### 『和み会席』

お正月満載の前菜には、田作り・数の子・子持昆布などお節料理をご用意しました。

小鍋に河豚鍋をお召し上がりください。

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『久絵しやぶ会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる  
※10月1日(土)〜2月28日(火)まで

食前酒

一献

先附

久絵サラダ  
ポン酢ドレッシング  
紅葉おろし

前菜

田作り  
紅白豆腐  
数の子  
海老鉄扇  
烏賊松笠  
唐墨大根  
生子雲合え  
子持昆布

造り

久絵造り  
あしらい一式

凌ぎ

久絵握り寿司  
ガリ

大鍋

久絵しやぶ  
白菜・水菜・榎・白葱  
椎茸・人参・豆腐

焼物

久絵味噌漬け  
青味大根・羽地神

御飯

雑炊

香物

三種盛り

水菓子

マンゴープリン

※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ト白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『久絵鍋会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる  
※10月1日(土) ～ 2月28日(火)まで

食前酒 一献

先附 久絵サラダ  
ポン酢ドレッシング  
紅葉おろし

前菜 田作り  
紅白豆腐  
数の子  
海老鉄扇  
烏賊松笠  
唐墨大根  
生子雲合え  
子持昆布

造り 久絵造り  
あしらい一式

凌ぎ 久絵握り寿司  
ガリ

大鍋 久絵鍋  
白菜・水菜・榎・白葱  
椎茸・人参・豆腐

焼物 久絵味噌漬け  
青味大根・羽地神

御飯 雑炊

香物 三種盛り

水菓子 マンゴープリン

※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 エレガント白浜  
料理長 鎌田 孝  
調理場一同

睦月の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒 一献

前菜

田作り  
紅白豆腐  
数の子  
海老鉄扇  
烏賊松笠  
唐墨大根  
生子雲合え  
子持昆布

御椀

伊勢海老の潮汁  
菜ノ花・針柚子・梅人参

造り

旬のお造り盛り合わせ  
あしらい一式

蓋物

白浜産いがみ煮付け  
針生姜・牛蒡

小鍋

くえ鍋  
巻白菜・水菜・白葱  
榎・葛切り・豆腐

焼物

鮑と熊野牛石焼  
獅子唐・レモン

油物

足赤海老天婦羅  
季節のあしらい

酢の物

こっぺ蟹  
蛇腹胡瓜・若布  
酢蓮根・防風

留椀

合わせ味噌

御飯

コシヒカリ

香物

三種盛り

水菓子

マンゴープリン

※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ト白浜  
料理長 鎌田 孝  
調理場一同

睦月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 一献

前菜

田作り  
紅白豆腐  
数の子  
海老鉄扇  
烏賊松笠  
唐墨大根  
生子雲合え  
子持昆布

御椀

海老真丈  
菜ノ花・柚子・梅人参  
鶴大根・金箔

造り

旬のお造り盛り合わせ  
あしらい一式

蓋物

海鮮茶碗蒸し  
蟹爪・白身魚・梅麩・百合根  
蒲鉾・鼈甲餡掛け

小鍋

くえ鍋  
巻白菜・水菜・白葱  
榎・葛切り・豆腐

焼物

鰯味噌漬け  
羽子板蒲鉾・紅白葉地神  
鴨口ース

油物

足赤海老天婦羅  
季節のあしらい

酢の物

こっぺ蟹  
蛇腹胡瓜・若布  
酢蓮根・防風

留椀

合わせ味噌

御飯

コシヒカリ

香物

三種盛り

水菓子

マンゴープリン

※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ト白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同

睦月の御献立  
『和み会席』

食前酒 一献

前菜

田作り  
紅白豆腐  
数の子  
海老鉄扇  
烏賊松笠  
唐墨大根  
生子雲合え  
子持昆布

御椀

海老真丈  
菜ノ花・柚子・梅人参  
鶴大根・金箔

造り

旬のお造り盛り合わせ  
あしらい一式

凌ぎ

熊野牛飯蒸し  
銀飴・山葵・もぐさ生姜

蓋物

海鮮茶碗蒸し  
蟹爪・白身魚・梅麩・百合根  
蒲鉾・鼈甲飴掛け

小鍋

ふぐ鍋  
巻白菜・水菜・白葱  
榎・葛切り・豆腐

焼物

鰯味噌漬け  
羽子板蒲鉾・紅白葉地神  
鴨ロース

留椀

合わせ味噌

御飯

コシヒカリ

香物

三種盛り

水菓子

マンゴープリン

※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 エレガント 白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同