

## 料理長から献立のご説明

### 睦月の御献立

新年明けましておめでとうございます。  
本年もよろしくお願いたします。今年も昨年より一段と地産地消を心がけて参りたいと思っております。

### 『おすすめカキ会席』

鳥羽・浦村産の牡蠣が大きくなってまいりました。その牡蠣をたっぷり使った会席です。

前菜は新年の牡蠣入り季節の九種盛りとしました。

椀物は清汁仕立て牡蠣に片栗をまぶし氷柱にし、土瓶蒸しの器に入れ熱々を召し上がっていただきます。

蓋物は牡蠣を吉野葛で練り湯葉で包み、油で揚げ、たっぷりのコンソメ餡を掛けます。

焼肴は牡蠣を殻のまま落味噌を塗り鉄板で焼き上げます。

台の物は昆布出汁を取り牡蠣しゃぶしゃぶにしポン酢で召し上がっていただきます。

酢肴は殻付き牡蠣をダイダイ酢ジュレで召し上がっていただきます。

御飯はお一人用の釜で牡蠣釜飯を作ります。

### 『料理長おすすめ会席』

前菜はムール貝をオーロラソースで焼きました。杏子をレモンで爽やかに焚きました。ウニを蒸して裏ごしし香りが飛ばないように固めました。三重名物のあおさを大根卸しで和えました。

椀物は吉野葛で蟹を包み雪の中でも咲き始める水仙の花に見立てました。熱々の一番出汁で召し上がっていただきます。

造りは伊勢海老姿作りと地魚四種盛とします。

蓋物はジャガイモでフカヒレを包み油で揚げ三重産なばなを添えてコンソメ餡で召し上がっていただきます。

焼肴は黒毛和牛を落の臺で作った落味噌を掛け焼きます。

台の物は旬のあんこうをチリ鍋としポン酢で召し上がっていただきます。

留椀は蕨を叩きとろろとし合せ味噌をご用意いたします。

御飯は鯛を焼き、香ばしくし一人前ずつの釜飯としました。

果物は食後の口の中をさっぱりとして頂けるようにミカンのアイスをご用意いたしました。

### 『三重ブランド会席』

造りは伊勢海老姿作り(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。

伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は地元で採れたアワビを踊り焼で召し上がっていただきます。

台の物は三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶで御用意しております。

### 『伊勢海老と松阪牛会席』

造りは伊勢海老姿(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物と焼き合わせも伊勢海老を使用します。

台の物で三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶ仕立て自家製ポン酢か胡麻だれで御用意しております。

また、しゃぶしゃぶをすき焼きに変更もできます。

### 『伊勢海老三品会席』

造りは伊勢海老姿(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は伊勢海老の鬼殻焼きでお召し上がりください。

※鬼殻焼きはチリソース焼きに変更もできます。

焼き合せは伊勢海老の具足煮で本場の伊勢海老を贅沢に使った会席です。

### 『和み会席』

前菜は海老が雪をかぶっている用に淋を掛けました。諸子を南蛮漬けとし洋梨のワイン煮で巻きました。小鯛で寿司を作りました。

造りは三重産アツパ貝を入れた新鮮な地魚四種盛りといたします。

蓋物は長芋ととうもろこしで淡い山吹色になる用に鶏肉を包み三重産のなばなを添えコンソメ餡で召し上がっていただきます。

焼肴は豚ロースを露の臺で作った露味噌を掛け鉄板で焼き上げます。

酢肴は河豚をバーナーで炙り叩きとしダイダイ酢ジュレで召し上がっていただきます。

御飯は三重県産ミルククイーンをご用意いたします。

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『三重ブランド会席』

※特撰料理長おすすめ会席 + 5,400円(税込)  
※1月4日(水) ~ 1月31日(火)まで

食前酒

松酒

前菜

雪掛け海老 ムール貝オーロラ焼  
千社唐西京漬 諸子洋梨巻  
杏子レモン煮 ドライフルーツ松葉串  
小鯛翁寿司 雲丹博多  
あおさみぞれ和え 天 鈍豆の花

椀物

清汁仕立  
蟹葛水仙 若布 筍  
鶴菜 口木之芽

造里

伊勢海老 鯛  
鰯 アツパ貝  
芽物一式

焼肴

鮑踊り焼  
ポテト 人参 ブロッコリー バター

蓋物

フカヒレ萬頭  
なばな 柚子燻  
コンソメ餡掛け

台の物

松阪牛しゃぶしゃぶ  
白菜 白葱 豆腐 えの木 水菜  
葛切り 胡麻だれ ポン酢 薬味

酢物

炙り河豚  
糸若布 市松大根 人参  
橙酢ジュレ

留椀

合せ味噌仕立  
手毬燻 蕨とろろ 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

祝焼鯛釜飯

果物

蜜柑アイス  
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽  
料理長 安田 巧  
調理場一同

睦月の御献立

『伊勢海老三品会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 料金に準ずる  
※1月4日(水)～1月31日(火)まで

食前酒

松酒

前菜

雪掛け海老 ムール貝オーロラ焼  
千社唐西京漬 諸子洋梨巻  
小鯛翁寿司 雲丹博多  
杏子レモン煮 ドライフルーツ松葉串  
あおさみぞれ和え 天 鮫豆の花

椀物

清汁仕立  
蟹葛水仙 若布 筍  
鶴菜 口木之芽

造り

伊勢海老 鯛  
鮪 アツパ貝  
芽物一式

焼肴

伊勢海老 鬼殻焼  
レモン

蓋物

伊勢海老 具足煮

台之物

鮫鰯鍋  
白菜 えの木 京葱  
占地 餅湯葉巻 赤紫蘇麩  
豆腐 水菜 橙酢

酢肴

炙り河豚  
糸若布 市松大根 人参  
橙酢ジュレ

留椀

合せ味噌仕立  
手毬麩 蕨とろろ 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

祝焼鯛釜飯

果物

蜜柑アイス  
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

師走の御献立

『伊勢海老と松阪牛会席』

※特撰料理長おすすすめ会席 + 2,160円(税込)  
※1月4日(水)～1月31日(火)まで

食前酒

松酒

前菜

雪掛け海老 ムール貝オーロラ焼  
千社唐西京漬 諸子洋梨巻  
杏子レモン煮 ドライフルーツ松葉串  
小鯛翁寿司 雲丹博多  
あおさみぞれ和え天 鈍豆の花

椀物

清汁仕立  
蟹葛水仙 若布 筍  
鶴菜 口木之芽

造里

伊勢海老 鯛  
鰯 アツパ貝  
芽物一式

焼肴

伊勢海老鬼殻焼  
レモン

蓋物

伊勢海老具足煮

台之物

松阪牛しゃぶしゃぶ  
白菜 白葱 豆腐 えの木 水菜  
葛切り 胡麻ダレ ポン酢 薬味

酢肴

炙り河豚  
糸若布 市松大根 人参  
橙酢ジュレ

留椀

合せ味噌仕立  
手毬麩 蕨とろろ 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

祝焼鯛釜飯

果物

蜜柑アイス  
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

# 睦月の御献立

## 『おすすめカキ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる  
※1月4日(水)～1月31日(火)まで

### 食前酒

松酒

### 前菜

雪掛け海老 牡蠣吉野煮  
千社唐西京漬 諸子洋梨巻  
杏子レモン煮 ドライフルーツ松葉串  
小鯛翁寿司 雲丹博多  
あおさみぞれ和え天 鮫豆の花

### 椀物替り

土瓶蒸し  
牡蠣 海老 銀杏  
三ツ葉 酢立

### 造里

牡蠣 鯛  
鮪 牡丹海老  
芽物一式

### 蓋物

牡蠣萬頭  
なばな 柚子麩 コンソメ餡掛け

### 焼肴

牡蠣落味噌焼  
紅白梅麩 落

### 台之物

寄せ鍋  
牡蠣 白菜 えの木 占地 豆腐  
餅湯葉巻 赤紫蘇麩 水菜 橙酢

### 油物

牡蠣フライ  
生野菜 タルタルソース  
レインボーソース

### 酢肴

牡蠣酢  
糸若布 散らしパプリカ 橙酢

### 留椀

合せ味噌仕立  
手毬麩 蕨とろろ 口山椒

### 香之物

三種盛

### 食事

牡蠣釜飯

### 果物

蜜柑アイス  
カットフルーツ パセリ

※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。

ザグランリゾート鳥羽

料理長 安田 巧

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

松酒

前菜

雪掛け海老 ムール貝オーロラ焼  
千社唐西京漬 諸子洋梨巻  
杏子レモン煮 ドライフルーツ松葉串  
小鯛翁寿司 雲丹博多  
あおさみぞれ和え天 鈍豆の花

椀物替り

清汁仕立  
蟹葛水仙 若布 筍  
鶴菜 口木之芽

造里

伊勢海老 鯛  
鮪 鰯 アツパ貝  
芽物一式

蓋物

フカヒレ萬頭  
なばな 柚子麩  
コンソメ餡掛け

焼肴

黒毛和牛路味噌焼  
紅白梅麩 落

台之物

鮫鰯鍋  
白菜 えの木 京葱  
占地 餅湯葉巻 赤紫蘇麩  
豆腐 水菜 橙酢

酢肴

炙り河豚  
糸若布 市松大根 人参  
橙酢ジュレ

留椀

合せ味噌仕立  
手毬麩 蕨とろろ 口山椒

香之物

三種盛

食事

祝焼鯛釜飯

果物

蜜柑アイス  
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

睦月の御献立  
『和み会席』

食前酒

松酒

前菜

雪掛け海老 ムール貝オーロラ焼  
千社唐西京漬 諸子洋梨卷  
小鯛翁寿司 雲丹博多  
あおさみぞれ和え天 鈍豆の花

椀物

清汁仕立  
蟹葛水仙 若布 筍  
鶴菜 口木之芽

造里

鯛 鰯  
牡丹海老 アツパ貝  
芽物一式

蓋物

山吹萬頭  
なばな 柚子麩  
コンソメ 餡掛け

焼肴

豚ロース 落味噌焼  
紅白梅麩 落

台之物

鮫鰯鍋  
白菜 えの木 京葱  
占地 餅湯葉卷 赤紫蘇麩  
豆腐 水菜 橙酢

酢肴

炙り河豚  
糸若布 市松大根 人参  
橙酢ジュレ

留椀

合せ味噌仕立  
手毬麩 蕨とろろ 口山椒

香之物

三種盛

食事

ミルキークイーン

果物

蜜柑アイス  
カットフルーツ パセリ

※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。

ザグランリゾート鳥羽  
料理長 安田 巧  
調理場一同