

料理長から献立のご説明

睦月の御献立

『料理長おすすりめ会席』

謹んで新春のご祝詞を申し上げます。

気持ちも新たにスタッフ一同、力強く二〇一七年を歩みだしたいと思えます。

睦月のおすすりめ会席の説明をさせていただきます。

御祝肴は日本料理には欠かせない伝統的な料理にしました。

黒豆は「マメに働く」ようにと言われます。ふっくらと柔らかく焚きました。

数の子は「子孫繁栄」出汁に漬け込みました。

田作りは「五穀豊穰」パリッと煎りあげ、合せ地で絡めました。

松は玉子とすり身で、竹は千社唐で、梅は人参を梅干と焚き上げ、松竹梅としました。餅花を飾り正月らしくしてみました。

御吸物は蛤とすり身で糲薯を作りました。人参で日の出を、大根で鶴を作りました。

御造りは伊勢海老のほか新鮮な魚で五種盛りとしました。

多喜合せは鯛の子を生姜と共に焚いてみました。

家岳物は祝いに欠かせない鯛を姿の形におろし、姿の形で焼き、身は塩焼きと雲丹焼きとし、加富良(蕪)は紅白の梅にし、あしらいました。

強肴は冬の味覚の王者「蟹」を鍋にしました。

留肴は肉料理です。ローストビーフを作ってみました。

小蕪やわさび菜をあしらひ、和風に仕上げました。

食事はお赤飯にしました。

水菓子には、少し早いです。松の内が過ぎますと茶事では「初釜」が行われます。それに因みお抹茶でプリンを作ってみました。抹茶と良く合う小豆煮と季節の果物を添えました。

二〇一七年も和歌の浦を宜しくお願い致します。

『和み会席』

新年明けましておめでとうございます。
本年も和歌の浦を宜しくお願い致します。

御祝肴は縁起物を盛り合せ七種盛りにしました。
御吸い物は祝い事には欠く事の出来ない蛤を用い、すり身と合せ糝薯にしました。「日の出人参」「鶴大根」
神馬草をあしらいいお目出度くいたしました。

御造里は魚の王様「鯛」を皮の上から熱湯をかけ皮と皮の間にある一番美味しい部分を活かして松皮造りに。
他鮮度の良い魚介類三種と一緒に盛りました。

多喜合せは鯛の子を走りの新筍、菜ノ花と盛り合せました。

香りの木ノ芽を喜乃芽と書き、祝いの表現としました。
家菰物は「東海に鯛なし」と言われるように、西日本の魚、お節等に欠かせない「マナカツオ」を柚子の輪切りとともに漬け込み焼き上げました。この鯛は田ノ浦漁港産です。

もう一つは雑賀崎で揚がる足赤海老を味噌漬けにし、焼き上げました。

強肴は牛ロース。寒くなるに連れて旨味の増す「冬鴨」を野菜とともに陶板で焼いていただきます。

自家製の手づくりポン酢に有田川町のぶどう山椒を合わせたものでお召し上がりいただきます。

寿の物は泉南から和歌山・淡路方面でよく釣れる「サゴシ」（鱈の子ども）を塩で締め、酢に漬けた後、昆布で一晩寝かせて生寿司にしました。

スモークサーモンの絹田巻き、三色膾あしらい美しく盛り合わせました。

御食事は赤飯をご用意致しました。
留椀は袱紗仕立てとしました。椀子は手鞠麩と三ツ葉です。祝い粉を振ってございます。

水菓子には抹茶を使いプリンを作りましたので、苺ともどうぞ。

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『紀州くえ鍋会席・紀州くえしやぶ会席』

※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

金箔酒

御祝肴

数の子 土佐漬け
松玉子
竹千社唐
梅人參 香梅煮
田作り
黒豆
餅花

向附

鮮魚盛り合せ
あしらい一式

凌ぎ

鯖の棒寿司

煮物

くえ煮付け
紅葉人參 香梅煮
三度豆 針柚子

鍋

くえちり 又は くえしやぶ
白菜 水菜 豆腐
榎木 白葱
粟麩 春雨
巻湯葉 銀杏
花人參 花大根

食事

雑炊
玉子
もみ海苔
葱

香の物

三種盛り

水菓子

南京プリン
苺 ミント

※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 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同

料理長おすすめ

睦月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

金箔酒

御祝肴

海老手鞠寿司
博多干し柿チーズ
数の子土佐漬け
松玉子
竹千社唐
梅人參香梅煮
田作り
黑豆
餅花

御吸物

若水仕立て
蛤真丈
日の出人参 鶴大根
神馬草 喜乃芽 金箔

御造里

伊勢海老 他 鮮魚四種
紅白友白髪 水前寺海苔 縊り人参
妻彩々

多喜合せ

鯛の子
新筍 梅麩 菜ノ花 喜乃芽

家昆虫

祝鯛 松枝を添えて
二色焼き(塩焼き 雲丹焼き)
梅加富良(白梅 紅梅)

強肴

蟹すき鍋
巻き白菜 水菜 白葱 榎の木
豆腐 椎茸 糸蒟蒻 小梅人参

留香

和風ローストビーフ
小蕪 ベビーリーフ わさび菜

食事

赤飯
胡麻塩

留椀

袱紗仕立て
手毬麩 三ツ葉 祝粉

幸の物

白菜 べつたら 赤蕪

水菓子

抹茶プリン 小倉かけ
苺 オレンジ ミント

※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 和歌の浦
料理長 石谷 征愛
調理場一同

睦月の御献立
『和み会席』

食前酒 金箔酒

御祝肴 数の子土佐漬け

松玉子

竹千社唐

梅人參香梅煮

田作り

黑豆

餅花

御吸物 若水仕立て

蛤真丈

日の出人參 鶴大根

神馬草 喜乃芽 金箔

御造里 寿魚 他鮮魚三種

紅白友白髪 水前寺海苔 縊り人參

妻彩々

多喜合せ 鯛の子

新筍 梅麩 菜ノ花 喜乃芽

家菰物 鯧柚庵焼き

海老西京焼き

梅加富良

強肴 陶板焼き

和牛ロース 鴨ロース

舞茸 赤パプリカ 粟麩

すだち 山椒ポン酢

寿の物 さごし生寿司

紅白サーモン 三色膾 蛇腹胡瓜

黄味酢 土佐酢

食事 赤飯

胡麻塩

留椀 袱紗仕立て

手鞠麩 三ツ葉 祝粉

幸の物 白菜 べつたら 赤蕪

水菓子 抹茶プリン 小倉かけ

苺 ミント

※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 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同