

料理長から献立のご説明

如月の御献立

『ひな祭り特選会席』

先付は、春の食材の菜の花と坂越産浅利を使った白和えでございます。

彩り豊かな金時人参や梅麩、いくらをそえておめしあげりくださいませ。

椀物は料理長特製の椀出汁に、旬を迎える蛤を胡麻豆腐を入れ、海老の葛打ちや赤梅などを添えて仕上げしております。

鍋物は旬の穴子を焼き上げ、玉子でとじた柳川風のお鍋でございます。

ふわふわの玉子で香ばしく焼き上げた穴子の旨味を閉じ込め各種さまざまなお野菜と共にお召し上がりくださいませ。

揚げ物は、穴子だるま揚げでございます。

だるま揚げとは、お酒を使って揚げたものを意味しており、赤穂のだるま揚げはひな祭りにお祝いとして振る舞われる白酒を使って揚げております。

酢物は三種類ご準備いたしました。

赤貝小川(すり身を甘酢に漬けたもの)、焼霜とり貝、カニ奉書巻となっており、黄身酢、土佐酢ゼリー等を合えておりますので、締めくくりにふさわしいさっぱりした仕上がりとなっております。

食事はひな祭りの定番でちらし寿司をご準備致します。錦糸卵で巻きお出し致しますので彩りも華やかな仕上がりとなっております。

料理長から献立のご説明

如月の御献立

『料理長おすすめ会席』

赤穂のおすすめ会席の特徴は、お造りでございます。赤穂の海で水揚げされた旬魚を贅沢に姿造りにしお召し上がりいただきます。その日に水揚げされた中で料理長が選び抜いた新鮮お造りをお楽しみくださいませ。焼物では、国産の牛肉を彩り豊かなお野菜と共にお召し上がりくださいませ。

『蟹・坂越産カキ会席』

冬の味覚である蟹とカキを同時にご堪能していただける会席でございます。カキ料理の定番、カキフライや焼カキ、蟹のお刺身やお鍋といった冬の味覚を贅沢に一つの献立に詰め込んだ会席でございます。

『坂越産カキ会席』

赤穂と言えば坂越産カキでございます。カキ料理のフルコースメニューとなっております、カキ朴葉焼から定番メニューまでカキ料理をすべてご堪能いただけるメニューとなっております。

絶品は、カキのポタージュで、石釜に入れたスープの上にチーズをのせて直接オーブンにいれ焼き上げております。アツアツのスープに濃厚なチーズが合わさり、寒い季節にぴったりの仕上がりになっております。

『和み会席』

蒸し物のもち麦つけ麺は、兵庫県福崎町の特産品でそば粉を使わず仕上っているので、アレルギー体質のお客様でも安心してお召し上がりいただけます。焼物はマッシュしたポテトをサーモンで包み込み濃厚なクリームソースをかけて焼き上げた一品でございます。

栄螺の焼物は切った栄螺に酸味の効いたトマトソースを合えて作り上げております。

料理長のおすすめ

如月の御献立

『ひな祭り特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※二月二十四日～三月五日(日)まで

食前酒

桃香ワイン

先付

浅利と菜の花の白和え
金時人参 梅麩 いくら 木ノ芽

前菜

三色菱重ね
白魚真蒸梅焼
道明寺バター焼
鯛の子みぞれかけ
一寸豆百合根茶巾
つぶ貝クリーム煮
海老塩麴焼
生子みぞれ和え
牛筋松風

椀物

蛤黒胡麻豆腐包み

造り

明石鯛 蛸湯引き かんぱち 栄螺肝和え
鮪角切り 牡丹海老 サーモン昆布押し

蒸物

筍饅頭
蟹餡かけ

鍋物

焼穴子 玉メ鍋
笹玉葱 牛蒡 椎茸 金時人参
三つ葉 粉山椒

焼物

杉皮巻込 サーモン幽庵焼き
大根餅包み 露の薑味噌かけ
豚ロースポテト巻き ビーンズソースかけ

揚げ物

穴子だるま揚げ
野菜色々

酢物

赤貝小川 焼霜とり貝 蟹奉書巻
黄身酢 土佐酢ゼリーかけ
酢取パプリカ 内胡瓜

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種

水菓子

白玉汁粉 アイスクリーム

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『蟹・坂越産カキ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる

※十二月一日(木)～三月三十一日(金)まで

食前酒

赤梅ワイン

先付

蟹味噌胡麻豆腐

カニ イクラ

白味噌 山葵餡 木ノ芽

先付

蟹味噌朴葉焼

造り

ズワイ蟹

旬魚盛り合わせ

あしらい一式

油物

カキフライ

変鉢

蒸し焼牡蠣

鍋物

蟹鍋

食事

雑炊

又は

赤穂米にこまる

香物

三種盛り

留椀

赤出汁

デザート

抹茶ババロア

宇治ソースかけ

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

如月の御献立

『カニおすすりめ会席』

※料理長おすすりめ会席料金に準ずる
※十二月一日(木)～三月三十一日(金)まで

食前酒

赤梅ワイン

先付

蟹味噌朴葉焼

先付

カニ味噌胡麻豆腐

かに イクラ

白味噌 山葵餡 針葱 木ノ芽

造り

ズワイ蟹

旬魚の盛り合わせ

あしらい一式

酢肴

酢蟹

蒸物

もち麦鶏出汁つけ麺

笹葱 山葵

鍋物

蟹 鍋

食事

雑炊
又は

赤穂米にこまる

香物

三種盛り

留椀

赤出汁

デザート

抹茶ババロア

宇治ソースかけ

※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 赤穂
料理長 尾鷲敏之
調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『坂越産カキおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※十二月一日(木)～三月三十一日(金)まで

食前酒 赤梅ワイン

先付 牡蠣のポタージュ

先付 蟹味噌胡麻豆腐
カニ イクラ 白味噌 山葵餡 木ノ芽

椀物 牡蠣土瓶蒸し

造り 牡蠣霜降り

造り盛り合わせ
あしらい一式

蒸物 もち麦鶏出汁つけ麺

針葱 山葵

揚げ物 牡蠣フライ

変り鉢 蒸し焼牡蠣

小鍋 牡蠣柳川仕立

笹玉葱 牛蒡 玉子
三つ葉 梅麩 粉椒粉

食事 牡蠣釜飯

香物 三種盛り

留椀 赤出汁

水菓子 抹茶ババロア

宇治ソースかけ

※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 赤穂
料理長 尾鷲 敏之
調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

赤梅ワイン

先付

蟹味噌胡麻豆腐

カニ イクラ

白味噌 山葵餡 木ノ芽

前菜

金棒人参西京漬け

梅麩黄身焼

一口稲荷

椿サーモン百合根

射込み牛蒡田楽

牡蠣柳川焼

河豚皮みぞれ寄せ

椀物

鰯大根餅包み 道明寺蒸し

焼目大根 結び人参 木ノ芽

造り

料理長厳選

赤穂産旬魚姿造り

旬魚の盛り合わせ

蒸物

もち麦鶏出汁つけ麺

針葱 山葵

小鍋

牡蠣柳川仕立

笹牛蒡 笹玉葱 玉子

三つ葉 梅麩 粉山椒

焼物

牛陶板焼き

彩り焼野菜

食事

赤穂米 にこまる

香物

三種盛り合わせ

留椀

赤出汁

デザート

抹茶ババロア

宇治ソースかけ

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

如月の御献立
『和み会席』

食前酒 赤梅ワイン

先付 蟹味噌胡麻豆腐

カニ イクラ 針葱

白味噌 山葵餡 木ノ芽

前菜

金棒人参西京漬

梅麩黄身焼

一口稻荷寿司

椿サーモン百合根

射込み牛蒡田楽

牡蠣柳川焼

椀物

鰯大根餅包み 道明寺蒸し

焼目大根 結び人参 木ノ芽

造里

鯛昆布押し 鰯焼霜

鮪角切り 甘海老

あしらい 山葵

蒸物

もち麦鶏出汁つけ麺

針葱 山葵

小鍋

牡蠣柳川仕立て

笹玉葱 笹牛蒡 玉子

三つ葉 梅麩 粉山椒

焼物

サーモンポテト包み

クリームソース焼き

栄螺トマト焼

食事

赤穂米 にこまる

香物

三種盛り合わせ

留椀

赤出汁

水菓子

抹茶ババロア

宇治ソースかけ

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同