

料理長から献立のご説明 如月の御献立

『ひな祭特撰会席』

雛祭りの食材といえは蛤。天の橋立の内海になりま
す阿蘇海にて育ちます大蛤を、そのまま塩焼きでひな
祭りの八寸とともにお出しします。

カニ特撰会席』

ずわい蟹二匹半を使っています。
造り、煮物では松葉も蟹を使用しています。
酢物では姿のずわい蟹をご用意しております。
大鍋では蟹ちり鍋を楽しんでいただいた後、蟹雑炊
で締めていただく蟹のフルコースです。

『カニおすすり会席』

ずわい蟹三匹を使っています。
大鍋で蟹ちりを楽しんでいただける一番人気の会席
です。

酢物のずわい蟹の塩茹では蟹味噌も併せてお楽し
み頂きます。

締めは蟹雑炊をお召し上がり下さい。

『カニ和み会席』

ずわい蟹一匹と半丁分を使った会席です。
酢物のずわい蟹塩茹では半身です。先付の蟹出汁ス
ープ仕立てや蟹のお造り、焼ガニ、小鍋の蟹すき鍋と
蟹料理を楽しんでいただける会席となっております。

『伊根ぶり特撰会席』

日本三大ぶり漁場の一つ京都府伊根産のぶりを使っ
た会席です。伊根ぶりのお造り、あら焼き、焼物、握
り、ぶりしゃぶと伊根のぶりを存分に楽しんでいただ
ける会席です。

『料理長おすすり会席』

お造りは新鮮な地魚五種を盛り合わせております。
焼物は牡蠣和風コキール焼き、焼き合せでは春野菜
信田巻き、小鍋で鱸すき鍋をご用意しております。
食事はうすい豆御飯をお召し上がりください。

『和み会席』

造りは新鮮な地魚三種の盛り合わせです。
鱸味噌煮、焼殻牡蠣、小鍋はほたる烏賊玉締めをご
用意しております。

料理長のおすすめ

如月の御献立

『ひなまつり特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※二月二十四日(金)〜三月五日(日)まで

食前酒 白酒 桃花一片

先付 三色菱豆腐 べっこうあん
キャビア 蒸し雲丹 花卉百合根

御椀 清汁仕立て 蛤真丈 鮑 菜の花 梅水仙
錦糸玉子 木の芽

造り 男雛 鳥貝 長芋 烏帽子海苔
女雛 赤貝 長芋 髪束海苔

官女鮪烏賊博多
毛氈大根人参 山葵 土佐醤油

焚合せ 新馬鈴薯直焼き 飯蛸旨煮
高野豆腐 花卉人参 若布 こごみ

焼八寸 右近 橘見立て 唐墨玉子
左近 桜見立て

阿蘇海大蛤塩焼き
蕃茄チーズ豆腐
小鼓穴子
笛牛蒡
香梅白魚
八つ橋海老
蓬麩田楽
浅利時雨煮
螢烏賊うるい鉄砲

凌ぎ 苺上用 帆立貝 湯葉 小豆

揚物 桜海老と若牛蒡のかきあげ
梅塩

酢物 和牛たたき のびる 新玉葱 春玉菜

食事 雛ちらしすし袱紗包み
海老 椎茸 うすい豆 でんぶ
人参 生姜

止椀 合わせ味噌仕立て

水物 三色練乳羹
丹後の果物と共に

※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 天の橋立
料理長 岡田 勲
調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『伊根ぶり特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※二月一日(水)～二月二十八日(火)まで

食前酒

甘酒

先付

ぶり膾

蕪 人参 干柿 三つ葉 柚子

前菜

大豆五目煮 栴パン射込み
鯛生姜煮
飯蛸旨煮
ほたる烏賊うるい酢味噌
お多福豆艶煮
雪割草蕪寿司
白魚香梅煮
牛蒡乾酪和え
錦玉子

御椀

潮仕立て

ぶりかま火取り 丸大根 焼葱
梅人参 壬生菜 針生姜 柚子

造り

伊根ぶりのお造りと
丹後の地魚二種
あしらい一式

焚合せ

伊根ぶりあら焚き
里芋 大根 生姜 輪取葱

焼物

伊根ぶり味噌漬け
たたき牛蒡 千枚赤蕪

凌ぎ

腹身の握り
辛味大根

小鍋

伊根ぶりしゃぶしゃぶ鍋
白才 菊菜 岩津葱 椎茸
榎木茸 豆腐
ポン酢 薬味

食事

ぶりステーキの小井ぶり
香の物

止椀

赤出汁

水物

チョコムース
丹後の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『カニ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※二月一日(水)～二月二十八日(火)まで

食前酒

甘酒

先付

蟹出汁スープ仕立て
蟹味噌葛豆腐 白葱 平茸 焙り海苔
露生姜

前菜

大豆五目煮枅パン射込み
鰯生姜煮
飯蛸旨煮
ほたる烏賊うるい酢味噌
お多福豆艶煮
雪割草蕪寿司
白魚香梅煮
牛蒡乾酪和え
錦玉子

造り

松葉もも蟹
花咲造り 地魚二種

煮物

松葉もも蟹具足煮
小芋 高野豆腐 芹 生姜

焼物

ずわい蟹塩焼き
レモン

凌ぎ

蟹身握り寿司 二貫

蓋物

蟹身フカヒレ玉締め
百合根 銀杏 椎茸 三つ葉 白玉餅

大鍋

ずわい蟹ちり鍋
白才 椎茸 白葱 豆腐 榎木 水菜
ポン酢 薬味

酢物

ずわい蟹塩茹で
蛇腹胡瓜 若布 生姜酢

食事

蟹鍋雑炊
香の物 とき玉子 打葱

水物

チョコムース
丹後の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

如月の御献立

『カニおすすすめ会席』

※料理長おすすすめ会席料金に準ずる
※二月一日(水)～二月二十八日(火)まで

食前酒

甘酒

先付

蟹出汁スープ仕立て
蟹味噌葛豆腐 平茸 白葱
培り海苔 露生姜

前菜

大豆五目煮 栴 パン射込み
鰯生姜煮
飯蛸旨煮
ほたる烏賊うるい酢味噌
お多福豆艶煮
雪割草蕪寿司
白魚香梅煮
牛蒡乾酪和え
錦玉子

造り

ずわい蟹氷メ

焼物

ずわい蟹塩焼き
レモン

大鍋

ずわい蟹ちり鍋
白才 椎茸 白葱 豆腐 榎木 水菜
ポン酢 薬味

酢物

ずわい蟹塩茹で
蛇腹胡瓜 若布 蟹味噌 生姜酢

食事

蟹鍋雑炊
香の物 とき玉子 打葱

水物

チョコムース
丹後の果物と共に

※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 天の橋立
料理長 岡田 勲
調理場一同

如月の御献立

『カニ和み会席』

※和み会席料金に準ずる
※二月一日(水)～二月二十八日(火)まで

食前酒

甘酒

先付

蟹出汁スープ仕立て
蟹味噌葛豆腐 平茸 白葱
培り海苔 露生姜

前菜

大豆五目煮 栴 パン射込み
錦玉子
鰯生姜煮
飯蛸旨煮
お多福豆艶煮
牛蒡乾酪和え
白魚香梅煮

造り

ずわい蟹氷メ

蓋物

蟹身フカヒレ玉締め
百合根 銀杏 椎茸 三つ葉 白玉餅

焼物

ずわい蟹塩焼き
レモン

紙鍋

ずわい蟹すき鍋
白才 椎茸 白葱 豆腐
榎木 水菜

酢物

ずわい蟹塩茹で
蛇腹胡瓜 若布 蟹味噌バター
生姜酢

食事

丹後こしひかり

止椀

赤出汁

香物

三種盛り

水物

白胡麻プリン
丹後の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

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』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる
※二月一日(水)～二月二十八日(火)まで

食前酒

甘酒

先付

帆立 菜の花 白木海月梅おろし和え
砕き煎り大豆

前菜

大豆五目煮 栴パン射込み
鰯生姜煮
飯蛸旨煮
ほたる烏賊うるい酢味噌
お多福豆艶煮
雪割草蕪寿司
白魚香梅煮
牛蒡乾酪和え
錦玉子

御椀

白味噌仕立て
海老吉野打ち 丸大根風呂呂吹き
乃し餅 芹 とき芥子

造り

仲春の丹後の地魚五種盛り
あしらい一式

焚合せ

春野菜信田巻き
合鴨治部煮 小芋 青味

焼物

牡蠣和風コキール焼き
金柑蜜煮

凌ぎ

章姫甘酒蒸し焼き
湯葉 小豆

小鍋

鱈すき鍋
白才 岩津葱 壬生菜
榎木茸 豆腐 生姜

食事

うすい豌豆御飯

香の物

止椀

赤出汁

水物

チヨコムース
丹後の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同

如月の御献立
『和み会席』

食前酒

甘酒

先付

帆立 菜の花 白木海月梅みぞれ和え
碎き煎り大豆

前菜

大豆五目煮 枅パン射込み
錦玉子
鯛生姜煮
飯蛸旨煮
お多福豆艶煮
牛蒡乾酪和え
白魚香梅煮

御椀

白味噌仕立て
合鴨 焼き目小芋 乃し餅
芹とき芥子

造り

丹後の地魚三種盛り
あしらい一式

焚合せ

鱒味噌煮
丸大根 輪取葱

焼物

焼殻牡蠣
レモン

小鍋

ほたる烏賊玉締め
独活 うるい うすい 豌豆
玉葱 椎茸 柚子

食事

丹後産こしひかり

香の物

止椀

赤出汁

水物

白胡麻プリン
丹後の果物と共に

※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 天の橋立
料理長 岡田 勲
調理場一同