

## 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』

薬膳、漢方の資格を取得した料理長木原のおすすめの会席です。極力塩を使用せず全体的にヘルシーで薄味の献立内容となっております。

前菜は、節分にちなんだ縁起物や、蒸し鮑、グラス盛りで和牛の焼霜サラダ仕立てを添えた華やかな九種盛りです。

イチオシは焚合として提供するカルタファタです。

耐熱のフィルムに具材と出汁を包み入れ封をし、熱を加えています。そうすることで鍋では逃げてしまう香り、エキスが残り、開けた時の香りと凝縮されたエキスの出汁をお楽しみいただけます。

ひとつひとつ手間暇を惜しまず心を込めてご提供させていただきます。ぜひご要望くださいませ。

### 『カニおすすめ会席』

蟹シーズン解禁を迎え、蟹みそから始まり、酢蟹、焼き蟹、蟹すき鍋のフルコースで旬の蟹を満喫して頂きます。

### 『カニ特撰会席』

おすすめとの大きな違いは蟹の量です。

1杯付けの姿蟹、焼き蟹と、やはり蟹はお腹いっぱい食べたいものです。

その他、蟹と蟹味噌のカルタファタが付くなど内容も充実の蟹フルコースになっています。

### 『和み会席』

前菜は節分にちなみ、鯛万年煮、鬼面に模った人参など、縁起をかついた七種盛りです。

吸物の鯛は卵を持つ前の脂が乗った鯛を旨みたっぷり潮仕立てにしています。又、凌ぎでは和牛の焼霜のサラダ仕立てに、自家製の玉葱ドレッシングが絶品です。

他、旬の鰯を積極的に使用し味噌漬け、酒粕鍋で召し上がって頂きます。

食前酒替わりにスムージーをお出ししています。会席料理の前に飲んで頂くことで血糖値の上昇を抑える効果があります。料理長木原がお客様の身体の事を考えたおもてなし会席になっています。

ザグランリゾート 有馬  
料理長 木原 俊

## 料理長から献立のご説明

### 如月の御献立

#### 『ひなまつり特撰会席』

薬膳、漢方の資格を取得した料理長木原の期間限定の特撰会席です。極力塩を使用せず全体的にヘルシーで薄味の献立内容となっております。

焼物の八代貝は九州の八代に由来する巻貝です。見た目のインパクト有、食べて頂いてビックリの特別な貝をご用意致します。

又、特撰会席らしく伊勢海老、鮑など高級食材を組み込み。満足感を得て頂ける内容となっております。

ひとつひとつ手間暇を惜しまず心を込めてご提供させて頂きます。ぜひご要望くださいませ。

ザグランリゾート 有馬

料理長 木原 俊

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『ひなまつり 特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じる

食前酒替

健康スムージー

前菜

数の子 生子 水菜 占地 白掛け  
鱒 だるま 焼き のびる 浸し  
筍 木の芽 焼き 鶏 松風  
蟹 酒 盗 焼 菜種 大根 梅 酢 漬 け  
右近の橘 左近の桜  
桃 一枝 手鞠 麩

吸物

土瓶仕立て  
焼き穴子 焼 白葱 椎茸  
若布 麩 忍び 生姜

造り

初春の鮮魚五種盛り  
鯛 鱸 才 巻 細魚 金目 鯛  
新キャベツ 大葉 うるい  
花卉 人参 山葵

温物

カルタ ファタ  
甘鯛 酒 蒸 し 豆腐 えのき 茸 水菜  
蓬 麩 割 ぽん 酢 もみ じ 卸 葱

焼物

八代貝 和牛 陶板 焼き  
海苔 ソース 山葵

揚げ物

白仙 揚げ 三種  
伊勢 海老 あわび 黒豆  
白身 魚 菜 種 揚げ  
生姜 甘露 煮 松 葉 刺 し 花 人 参

鍋物

白魚 鍋  
玉葱 刻 み 白葱 ささがき 牛蒡 玉メ

食事

白御飯 と ちりめん 山椒  
または  
玉子 かけ 御飯

味噌汁  
香の物

デザート

酒粕 アイス  
白玉 団子 の 黒胡麻 和え

※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 有馬  
料理長 木原 俊  
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じます  
※11月8日～3月31日(金)まで

食前酒

杏露酒

先附

蟹みそ朴葉焼き

造里

蟹の刺身  
旬の魚三種盛り  
あしらい

変鉢

酢蟹 一杯

虫養

蟹温寿司 とろろ掛け

焼物

焼蟹 一杯

煮物替

カルタフアタ  
蟹 蟹味噌 栗麩 椎茸  
厚揚げ もぐさ生姜

鍋物

蟹すき鍋  
白菜・水菜  
豆腐・椎茸・人参

食事

白御飯とちりめん山椒  
又は  
蟹雑炊

赤出汁  
香の物

デザート

胡麻アイス  
抹茶シフォンケーキ  
白桃

※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 有馬  
料理長 木原 俊  
調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『ふぐ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じる

食前酒替

健康スムージー

前菜

千代口生子ボン酢  
筍フライ 梅人参  
白魚唐揚げ カステラ玉子  
鱸にぎり寿司 酢立  
松葉串 生姜の甘露煮 蒸し鮑

吸物

土瓶仕立て  
焼鯛 水菜 占地 酢橘

造り

てっさ かんずり卸し  
キャベツ 大葉 山葵 紅だて 酢橘

煮物替

カルタタフアタ  
ふぐ 豆腐 占地 敷き昆布  
割りボン酢 かんずり卸し 葱

焼物

焼ふぐ 白子味噌漬け  
ふぐ 白才 ポン酢和え

揚げ物

河豚唐揚げ  
青唐 白葱 酢橘

鍋物

てっちり  
巻白才 白葱 葛きり 豆腐  
水菜 椎茸 紅葉人参  
かんずり卸し ポン酢

食事

白御飯とそぼろカレー  
又は  
玉子かけ御飯

香の物

赤出汁

デザート

胡麻アイス  
抹茶シフォンケーキ 白桃

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『カニおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準じます  
※11月8日～3月31日(金)まで

食前酒

杏露酒

先附

蟹みそ朴葉焼き

造里

蟹の刺身  
旬の魚三種盛り  
あしらい

変鉢

酢蟹

虫養

蟹温寿司 とろろ掛け

焼物

焼蟹

鍋物

蟹すき鍋  
白菜・水菜  
豆腐・椎茸・人参

食事

白御飯とちりめん山椒  
又は  
蟹雑炊

赤出汁  
香の物

デザート

胡麻アイス  
抹茶シフォンケーキ  
白桃

※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 有馬  
料理長 木原 俊  
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』

食前酒替

健康スムージー

前菜

グラス盛

肉焼霜 焼目蕪 菜種

玉葱ドレッシング つぶ梅

千代口 鰯万年煮

筍フライ 白魚唐揚 酢立

烏賊手鞠寿司 粉唐墨

鶏松風 鬼面人参

松葉串

八代貝 生姜の甘露煮

吸物

蟹摺り流し

湯葉茶巾

エリンギ 五分三つ葉 忍び生姜

造り

月の造り四種盛り

鯛 鮪いとより ほうぼう

あしらい一式

煮物替

カルタフアタ

梅長芋香梅煮

和牛肉 蓬麩 三度豆

粉柚子

凌ぎ

旬の握り寿司

焼物

三田ポーク味噌漬け

鍋物

酒粕鍋

牡蠣 鮭 鰯 ささがき牛蒡 水菜

ぶな占地 針人参 七味

食事

白御飯とちりめん山椒

または

玉子かけ御飯

味噌汁

香の物

デザート

胡麻アイス

抹茶シフォンケーキ 白桃

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同

如月の御献立  
『和み会席』

食前酒

健康スムージー

前菜

千代口 生子ポン酢  
筍フライ 梅人参  
白魚唐揚 カステラ玉子  
鱸にぎり寿司 酢立  
松葉串 八代貝 生姜甘露煮

吸物

土瓶仕立て  
鯛潮仕立て  
焼鯛 占地 水菜 柚子 酢橘

造り

いとより 鯛重ね 鮪  
大根剣 梅大根 梅人参

煮物

梅長芋香梅煮  
蛸柔煮 三度豆 銀飴かけ

凌ぎ

グラス盛り  
肉焼霜 焼目蕪 菜種  
玉葱ドレッシング つぶ梅

焼物

鰯味噌漬け  
丸十 はじかみ

鍋物

酒粕鍋  
鮭 鰯 ぶな占地  
ささがき牛蒡 水菜 針人参  
七味

食事

白御飯とちりめん山椒  
又は  
玉子かけ御飯

味噌汁  
香の物

デザート

胡麻アイス  
抹茶シフォンケーキ 白桃

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同