

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』

前菜は旬の食材を取り入れ、ひなまつりにちなんだ盛付をしています。前菜の次は筍や若布など使った春を感じていただける食材をご用意しております。揚物には蟹の天麩羅を、酢の物は北奇貝や分葱、独活を辛子酢味噌でお召し上がりいただきます。

『料理長おすすめ会席』

前菜は季節感を感じていただけるよう旬の食材を使った九点盛りでございます。

御椀は霽仕立にした大根餅。

造里は旬の四種盛りです。

焚合せは鰯の年輪巻、

酢物変りは鯛の煮付を玉地蒸しでお召し上がりいただきます。

『和み会席』

前菜は季節の品七種盛りでございます。

台物には鴨の治部煮鍋をご用意しております。

デザートはうすいプリンでございます。

ザグランリゾート エレガント熱海

料理長 岡山 雄太

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(金)～三月五日(日)まで

食前酒

果実酒

前菜

男雛香合
鱈の子旨煮
女雛香合
白魚うるい土佐酢ジュレ掛け
三色菱餅
右近の橘
左近の桜
細魚手毬寿司
公魚美人粉揚
飯蛸旨煮
一寸豆蜜煮

御椀

清汁仕立
蛤真薯 春子椎茸 筍
若布 花弁人参 木の芽

造里

料理長おすすめ五種盛合せ
あしらい一式
土佐醤油

焼物

鱈味噌袖庵焼
路の塔田楽 梅貝旨煮 葉地神

揚物

蟹身天婦羅
椎茸 青唐 天出汁

合肴

醍醐仕立
黒毛和牛しゃぶしゃぶ
水菜 白葱 榎木 占地

酢物

北奇貝 鳥貝 分葱
独活 金柑 辛子酢味噌

食事

ちりめん山椒御飯

香の物

三種盛り

デザート

うすいプリン
自家製黒胡麻アイス
カットケーキ

※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。

ザグランリゾートエレガント熱海
料理長 岡山 雄太
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 料金に準ずる
※十一月一日〜三月三十一日(金)まで

食前酒

果実酒

先付

河豚鉄皮和へ
赤おろし

前菜

鯛紅梅煮
諸子南蛮漬け
鶯うすい寄せ
鬼面人参
大豆干し貝柱旨煮
稻荷寿司
落ノ塔田楽
お多福百合根
黒豆蜜煮

造里

鉄刺
薬味 ちり酢

焼物

焼河豚
菊花大根 はじかみ

揚物

河豚竜田揚
椎茸 青唐 煎塩 酢立

台物

鉄ちり
地野菜色々 ちり酢

食事

雑炊

香の物

三種盛り

デザート

中華風パンナコッタ
自家製柚子シャーベット
ベイクドケーキ

※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。

ザグランリゾートエレガント熱海
料理長 岡山 雄太
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
※十一月六日～三月三十一日(金)まで

食前酒

果実酒

先付

蟹身茶碗蒸し

椎茸 三つ葉 蟹味噌餡

造り

料理長おすすめお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物

焼き蟹

レモン

揚げ物

蟹身天婦羅

椎茸 青唐 煎塩 レモン 天出汁

酢物

蒸し蟹

生姜酢

台物

蟹スキ

地野菜色々

食事

蟹雑炊

香の物

三種盛り

デザート

中華風パンナコッタ

自家製柚子シャーベット

ベイクドケーキ

※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 エレガンテ熱海

料理長 岡山 雄太

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

果実酒

先付

春菊ムース
イクラ 花穂 美味出汁餡

前菜

鯛紅梅煮
諸子南蛮漬け
鶯うすい寄せ
鬼面人参
大豆干し貝柱旨煮
稻荷寿司
路ノ塔田楽
お多福百合根
黒豆蜜煮

御椀

雲仕立 牡蠣真薯 鶯菜 梅人参 柚子

造り

料理長おすすめお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

炊合

鰯年輪巻
春菊 人参 針柚子

台物

鴨治部煮鍋
芹 青葱 椎茸
焼栗麩 黄味おろし

酢物変り

鯛煮付玉地蒸し
割ちり酢餡 酢立

食事

大根御飯

止椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

中華風パンナコッタ
自家製柚子シャーベット
ベイクドケーキ

※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 エレガント熱海

料理長 岡山 雄太

調理場一同

如月の御献立
『和み会席』

食前酒 果実酒

先付 春菊ムース
イクラ 花穂 美味出汁餡

前菜 鯛紅梅煮
諸子南蛮漬け
鶯うすい寄せ
鬼面人参
大豆干し貝柱旨煮
稻荷寿司
路ノ塔田楽
お多福百合根
黒豆蜜煮

御椀 雲仕立 牡蠣真薯 鶯菜 梅人参 柚子

造里 旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焚合 鰯年輪巻
春菊 人参 針柚子

台物 鴨治部煮
芹 青葱 椎茸
焼栗麩 黄味おろし

酢物変り 鯛煮付玉地蒸し
割ちり酢餡 酢立

食事 富山産こしひかり

止椀 清汁仕立

香の物 三種盛り

デザート 中華風パンナコッタ

※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。

ザグランリゾートエレガンテ熱海
料理長 岡山 雄太
調理場一同