

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』

前菜は季節の九品、お造りは中トロ鮪のほか地魚四種の盛り合せを二種の造り醤油でお召し上がりいただきます。先椀は梅肉で炊いた蕪を清まし汁仕立てにいたしました。

湿物には金目鯛のしゃぶしゃぶ、焼物は国産牛を石焼でお楽しみいただきます。

蒸物は蟹身・蛸・季節の野菜を炊き合せにしてご用意いたします。

『和み会席』

前菜は旬の七種盛り、お造りは鮪と地魚三種の盛り合せをご用意いたします。

酢の物は、蟹ともずくを黒酢ジュレでお召し上がりいただきます。

湿物は、鴨のはりはり鍋、焼物には麦豚の陶板焼を二種のたれでお楽しみいただきます。

蒸物は蛸の桜煮と春野菜をご提供致します。

『境港直送 蟹特撰会席』

鳥取県境港で水揚げされた甘くてプリプリの松葉蟹を、蟹刺し、蒸し蟹、焼き蟹、蟹すき鍋、雑炊などの蟹づくし会席を伊豆でお楽しみください。

『ふぐ特撰会席』

高級感あふれる冬の味覚の河豚を、ひれ酒、てつき、焼き物、てつちり、揚げ物、雑炊と河豚フルコースをお楽しみいただける会席です

ザグランリゾート 伊豆

料理長 志村 眞吾

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
※2月24日～3月5日(日)まで

食前酒

あらごしみかん酒

前菜

季節の九品
椿サーモン寿司
筍木の芽和え
天豆道明寺
牛八幡巻き
菜の花昆布巻き
尼鯛卵の花焼き
揚げ慈姑
海老鬼瓦焼
百合根蓮根

造り

中トロ鮪と地魚四種盛込み
あしらい一式 造り醤油

先椀

清まし汁仕立て
梅花蕪 三色餅
水前寺海苔 梅肉

酢物

金目鯛昆布×黄味酢添え
うるい 酢取茗荷

温物

伊勢海老味噌鍋
しめじ 青梗菜 焼葱

焼肴

愛鷹牛陶板焼
小玉葱 獅子唐 椎茸
付けたれ二種

油物

蟹身湯葉茶巾
たらの芽 レモン

香物

三種盛り

御飯

ちらし寿司
穴子 蟹 うすい豆 花卉百合根

御椀

赤だし汁

水物

季節のもの二種

※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伊豆

料理長 志村 眞吾

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
※11月1日～3月31日(金)まで
(12月28日～1月7日を除く)

食前酒

ひれ酒

前菜

旬の七品
椿サーモン寿司
筍木の芽和え
天豆道明寺
牛八幡巻き
菜の花昆布巻き
尼鯛卵の花焼き
揚げ慈姑

造里

てっさ
あしらい一式 ぼん酢

焼物

河豚柚香焼き
はじかみ 酢橘

温物

てっちり
野菜色々 ぼん酢 薬味

油物

河豚竜田揚げ
獅子唐 レモン

香物

三種盛り

御飯

河豚雑炊
とき玉子 浅葱 切り海苔 胡麻

御椀

河豚白子豆腐
梅人参 うるい 柚子

水物

季節のもの二種

※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 エレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

如月の御献立

『境港直送 カニ特撰会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 料金に準ずる

※11月6日～3月31日(金)まで

(12月28日～1月7日を除く)

食前酒

あらごしみかん酒

先附

蟹真蒸揚げだし

針柚子 浅葱 切り海苔

前菜

旬の七品

椿サーモン寿司

筍木の芽和え

天豆道明寺

牛八幡巻き

菜の花昆布巻き

尼鯛卵の花焼き

揚げ慈姑

造り

蟹氷メ

あしらい一式

造り醤油

酢物

蒸し蟹

蟹酢 レモン

焼物

焼き蟹二種(蟹足・蟹味噌甲羅)

酢橘 はじかみ生姜

鍋物

蟹すき鍋

野菜色々

油物

蟹天婦羅

大島の塩

香物

三種盛り

御飯

蟹雑炊

とき玉子

浅葱

切り海苔

御椀

蟹汁

水物

季節のもの二種

※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 エレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

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

あらごしみかん酒

前菜

季節の九品
椿サーモン寿司
筍木の芽和え
天豆道明寺
牛八幡巻き
菜の花昆布巻き
尼鯛卵の花焼き
揚げ慈姑
海老鬼瓦焼き
百合根蓮根

造里

中トロ鮪と地魚四種盛込み
あしらい一式 造り醤油二種

先椀

清まし汁仕立て
梅花蕪 雲丹
水前寺海苔 梅肉

温物

金目鯛しゃぶしゃぶ
野菜色々 ぽん酢 薬味

焼肴

国産牛石焼
小玉葱 獅子唐 椎茸
付けたれ二種

蒸物

炊き合わせ
蟹身 蛸 うるい 柚子

香物

三種盛り

御飯

富山産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

季節のもの二種

※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 エレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

如月の御献立 『和み会席』

食前酒 あらごしみかん酒

前菜

季節の七品
椿サーモン寿司
筍木の芽和え
天豆道明寺
牛八幡巻き
菜の花昆布巻き
尼鯛卵の花焼
揚げ慈姑

造里

鮪と地魚三種盛込み
あしらい一式 造り醤油二種

先椀

清まし汁仕立て
梅花蕪 雲丹
水前寺海苔 梅肉

酢肴

蟹ともずくの甲羅盛り
うるい 花卉百合根
黒酢ジュレ

温物

鴨はりはり鍋
水菜 舞茸 焼餅 焼葱

焼肴

麦豚陶板焼
小玉葱 獅子唐 パブリカ

蒸物

蛸桜煮と春野菜の煮物
落 筍 梅麩 木の芽

香物

三種盛り

御飯

富山産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

季節のもの二種

※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伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同