

料理長から献立のご説明

如月の御献立

『ひな祭り特撰会席』

前菜・椀物などは、ひな祭りをイメージした色華やかな内容となっております。また、焼物・鍋には季節のカニを使用し、但馬牛ステーキにはフォアグラが付いた、とても豪華な会席になっております。

『カニ特撰会席』

旬の蟹を三杯半使用し、造り、焼き、甲羅焼き、天婦羅、鍋、酢の物とフルコースでご堪能頂ける贅沢なコースでご用意いたします。ぜひご賞味下さいませ。

※特撰コースは他にかにしゃぶしゃぶ特撰会席、カニ鍋特撰会席がございます。ご予約の際にお申し付け下さいませ。

『カニおすすりめ会席』

カニ和み会席に甲羅焼き、茹で蟹一坏をつけたおすすりめコース。

『カニ和み会席』

旬の蟹を二杯分使用。造り、焼き、天婦羅、鍋、茹で切り蟹とご用意致します。締めには蟹ぞうすいをご用意しておりますので存分に冬の味覚をご堪能下さいませ。

※その他、カニ鍋和み会席もございますのでご予約時にお申し付け下さいませ。

料理長のおすすめ

『ひな祭り特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます。
※2月24日(金)～3月5日(日)まで

食前酒 白酒

前菜 九種盛り

虹ます 柚子煮 のり田楽 螢烏賊
ひし餅 空豆 白魚真丈 ゆば菜の花
さよりわらび 小鯛黄身寿司

椀物 三色真丈

露 わらび 木の芽

造り 車海老と三種盛り

鯛 鮪 帆立

蒸物 筍菜の花万頭

山吹餡 生姜

焼物 カニ汐焼き

洋皿 但馬牛一口ステーキ

パプリカ チャービル

フォアグラ

揚げ物 白魚三色揚げ

青唐 抹茶塩

鍋物 カニすき鍋

白菜 白葱 榎 椎茸

食事 鯛釜飯

香の物三種盛り
合わせ味噌

デザート 季節の物

桃ゼリー ホイップ ミント
わらび餅 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 城崎
料理長 木谷 博信
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。
※3月31日(金)まで

食前酒

梅酒

前菜

旬の物九種盛り
螢烏賊沖漬け よもぎ田楽 わらびサヨリ
つぼみ百合根 お多福豆 菜の花辛子和え
胡麻イワシ 筍けんちん焼 紅梅サーモン

造り

蟹氷締め
蟹一枚

焼物

蟹汐焼き
蟹一枚
※シママースという沖繩の塩を使用しております。

口替

蟹味噌甲羅焼き
※自家製の蟹味噌を使用しております。

凌ぎ

蟹寿司

揚物

蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋

蟹すき鍋
すき出汁 野菜一式

酢物

蟹姿盛り カニ酢
蟹一枚

食事

蟹ぞうすい
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物
ブルーベリープリン

※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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『カニ鍋特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます。
※3月31日(金)まで

食前酒 梅酒

前菜

旬の物九種盛り
蛍烏賊沖漬け よもぎ田楽 わらびサヨリ
つぼみ百合根 お多福豆 菜の花辛子和え
胡麻イワシ 筍けんちん焼 紅梅サーモン

造り

蟹氷締め
蟹片身

焼物

蟹汐焼き
蟹一枚

※シママースという沖縄の塩を使用しております。

口替

蟹味噌甲羅焼き
※自家製の蟹味噌を使用しております。

凌ぎ

蟹寿司

揚物

蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋

蟹ちり鍋
昆布出汁 ポン酢 野菜一式

酢物

蟹姿盛り カニ酢
蟹一枚

食事

蟹ぞうすい
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物
ブルーベリープリン

※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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『カニしゃぶしゃぶ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます。
※3月31日(金)まで

食前酒 梅酒

前菜 旬の物九種盛り

蛍烏賊沖漬け よもぎ田楽 わらびサヨリ
つぼみ百合根 お多福豆 菜の花辛子和え
胡麻イワシ 筍けんちん焼 紅梅サーモン

造り 蟹氷締め
蟹片身

焼物 蟹汐焼き
蟹一枚

※シママースという沖繩の塩を使用しております。

口替 蟹味噌甲羅焼き

※自家製の蟹味噌を使用しております。

凌ぎ 蟹寿司

揚物 蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋 蟹しゃぶしゃぶ鍋
昆布出汁 ポン酢 野菜一式

酢物 蟹姿盛り カニ酢
蟹一枚

食事 蟹ぞうすい

香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物

ブルーベリープリン

※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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

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。
※3月31日（金）まで

食前酒 梅酒

前菜 旬の物九種盛り

螢鳥賊沖漬け よもぎ田楽 わらびサヨリ
つぼみ百合根 お多福豆 菜の花辛子和え
胡麻イワシ 筍けんちん焼 紅梅サーモン

造り 蟹氷締め
蟹片身

焼物 蟹汐焼き
蟹片身

※シママースという沖繩の塩を使用しております。

口替 蟹味噌甲羅焼き

※自家製の蟹味噌を使用しております。

凌ぎ 蟹寿司

揚物 蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋 蟹すき鍋
すき出汁 野菜一式

酢物 蟹姿盛り カニ酢
蟹一枚

食事 蟹ぞうすい
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物
ブルーベリープリン

※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 城崎
料理長 木谷博信
調理場一同

如月の御献立
『料理長おすすめ会席』

食前酒 梅酒

前菜

旬の物九種盛り
螢鳥賊沖漬け よもぎ田楽 わらびサヨリ
つぼみ百合根 お多福豆 菜の花辛子和え
胡麻イワシ 筍けんちん焼 紅梅サーモン

椀物

若竹真丈
筍 ごごみ 柚子

造り

車海老と三種盛り
鯛 鮪 貝柱 あしらい一式

炊合

高野海老博多
梅人参 フキ ワラビ

焼物

但馬牛一口ステーキ
パン チャービル
※但馬牛サーロインを使用しております。

揚げ物

甘鯛五色揚げ
青唐 小芋 抹茶塩

鍋物

但馬牛しゃぶしゃぶ鍋
白菜 白葱 榎 椎茸 春菊

酢の物

菜の花砵巻き
トマト 胡瓜

食事

御飯 山菜釜飯
香物 三種盛り
留椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物
ブルーベリープリン

※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。

如月の御献立

『カニ会席』

※和み会席料金に準じます。
※3月31日（金）まで

食前酒 梅酒

前菜

旬の物七種盛り

蛸烏賊沖漬け よもぎ田楽 わらびサヨリ

お多福豆 筍けんちん焼き

菜の花辛子和え 胡麻イワシ

造り

蟹氷締め

蟹片身

焼物

蟹汐焼き

蟹片身

※シママースという沖繩の塩を使用しております。

凌ぎ

蟹寿司

揚物

蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋

蟹すき鍋

野菜一式

酢物

茹で切り蟹 蟹酢

食事

蟹ぞうすい

香の物 三種盛り

留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物

ブルーベリープリン

※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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

如月の御献立

『カニ鍋会席』

※和み会席料金に準じます。
※3月31日(金)まで

食前酒

梅酒

前菜

旬の物七種盛り

蛸烏賊沖漬け よもぎ田楽 わらびサヨリ

お多福豆 筍けんちゃん焼き

菜の花辛子和え 胡麻イワシ

造り

蟹氷締め

蟹片身

蒸物

蟹饅頭

菊花餡 生姜

焼物

蟹汐焼き

蟹片身

※シママースという沖繩の塩を使用しております。

口替

蟹味噌甲羅焼き

※自家製の蟹味噌を使用しております。

大鍋

蟹ちり鍋

ポン酢 野菜一式

酢物

茹で切り蟹 蟹酢

食事

蟹ぞうすい

香の物 三種盛り

留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物

ブルーベリープリン

※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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

如月の御献立 『和み会席』

食前酒 梅酒

前菜 旬の物七種盛り

螢烏賊沖漬け よもぎ田楽 わらびサヨリ
お多福豆 筍けんちん焼き
菜の花辛子和え 胡麻イワシ

造り 海の幸四種盛り

鯛 鮪 貝柱 甘海老 あしらい一式

焼物 鱈西京焼き

はじかみ 山クラゲ

炊合 高野海老博多

梅人参 フキ わらび

揚物 甘鯛五色揚げ

青唐 小芋 抹茶塩

※津居山港で水揚げされて甘鯛を使用しています。

鍋物 但馬ポークしゃぶしゃぶ鍋

白菜 白葱 榎 椎茸 春菊

※地元但馬の但馬ポークを使用しております。

酢物 菜の花砵巻き

トマト 胡瓜

食事 御飯 但馬こしひかり

香の物 三種盛り

留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物

ブルーベリープリン

※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 城崎

料理長 木谷 博信

調理場一同