

料理長から献立のご説明

如月の御献立

『特撰ふぐ・かに会席』

冬の味覚である【河豚】と【蟹】を存分に味わえる会席で、お造りには「てつき」、強肴には「河豚と蟹の唐揚げ」などを、合肴には「ふぐ・かに鍋」をご用意しております。

『特選料理長おすすめ会席』

吸い物には【白子豆腐】、煮物には【京蕪と海老芋】、強肴には【鮑の鉄板焼き】、酢の物には河豚の白子と蟹身が入っている【柚子釜盛り】をご提供します。
お食事は【ミニ鰻井】、【ミニ牛井】、【白御飯】に加え、京地鶏玉子を使用した【卵かけ御飯】の四種からお好きなものをお選びいただけます。

『料理長おすすめ会席』

八寸には「大豆柔か煮」・「枳丸十」などの節分をイメージした内容となっております。お造りは料理長が旬の魚を選び、盛り付けております。焼物は【真名鰹印籠焼き】をお召し上がり頂き、温物には時間をかけてじっくり煮込んだ【やわやわ和牛京味噌煮込み】をご用意しております。

『和み会席』

吸い物には【蕪湯葉包み】、煮物には【京海老芋】と【蟹葛たたき】、焼き物には【焼き帆立貝】、温物に【京都高原ポークの味噌鍋】をお召し上がり頂きます。

ザグランリゾート エレガント京都

料理長 吉田 岳人

料理長のおすすめ

如月の御献立

『雛祭り特撰会席』

食前酒

季節の食前酒

先付け

筍木の芽和え
桜花長芋・山吹鯛の子・黄檗豆腐

八寸

右近の橘(黄味味噌付け)
左近の桜(長芋)
蛤雲丹寿司
京花菜利休味噌掛け
飯蛸桜煮・菱餅

吸い物

清汁仕立て
蛤真丈
桜麩・花卉百合根・鶯菜・一文字柚子

御造り

桜鯛松皮造り・中トロ
赤貝ぬた酢味噌掛け
桜花大根・桜草・ささらエシヤロット
網大根・山葵・紅蓼
お造り醤油・アンデス塩

煮物

京地筍・若布沢煮
油目揚げ煮・鍵蕨・木の芽

焼物

川鱒京地酒焼き
目張若草木の芽焼き
式色伏見唐辛子・始神

台の物

和牛はりはり鍋
水菜・玉葱・御所麩・京豆腐

酢の物

焼き河豚白子・鱈鰯甘酢餡
富貴・独活・防風・酢橘

食事

バラ寿司
車海老・穴子・いくら・錦糸玉子
中具椎茸・色三つ葉・寿司生姜
香物盛合せ

止め椀

赤出汁

デザート

苺

※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。

料理長のおすすめ

如月の御献立

『ふぐ・かに特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます
※2月1日～2月28日(火)まで

食前酒

本日の食前酒

八寸

甲烏賊海胆蟹味噌和え
蟹の白和え
河豚皮煮凝り
蟹の煮凝り
蟹湯葉揚げ
河豚の身煮
百合根いくら掛け
蟹法蓮草錦糸巻き
河豚ポン酢和え

吸い物

清汁仕立て
河豚つみれ・蟹つみれ
芽葱・木の芽

造り

てつき
浅葱・薬味・ポン酢

強肴

河豚焼き・河豚白子焼き
蟹と河豚の唐揚げ
蟹握り寿司・河豚炙り握り寿司
薬味ポン酢・抹茶塩

台の物

ふぐ・かに鍋
白菜ロール・葛切り・京豆腐
菊菜・榎茸・京葱・粟麩
ポン酢・薬味・酢橘

酢の物

蟹酢
蛇腹胡瓜・若布・檸檬
土佐酢

食事

白御飯
赤出汁
京漬物盛合せ

デザート

季節のデザート

※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京都

料理長 吉田岳人

調理場一同

如月の御献立
『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒

季節の食前酒

先付八寸

大豆柔か煮
枳丸十
百合根豆腐
金子鶯和え
鯛如月
梅香梅煮
鶯ちしや塔
祇園坊ソ射込み
福ため利休焼き
鴨口ース焼き芥子風味
黄檗豆腐

吸い物

清汁仕立て
白子豆腐
焼き葱・椎茸・梅人参・千枚蕪・木の芽

御造り

鯛松皮造り・中トロ・細魚
拍子木大根・しじみ胡瓜
長芋梅酢漬け・防風

煮物

鯛蕪と京海老芋
梅麩・針柚子

焼物

真名鰹印籠焼き
辛味噌小胡瓜・らっきょう漬

強肴

鮑鉄板焼き

温物

やわやわ和牛京味噌煮込み
じゃが芋・人参・芹・粒マスタード

酢の物

柚子釜盛り
河豚白子・蟹身・法蓮草

食事

①ミニ鰻井 ②ミニ牛井
③卵かけ御飯 ④白ご飯
※①②③④のいずれかをお選び下さい。
赤出汁・香物盛合せ

デザート

オリジナルデザート

※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。

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

季節の食前酒

先付八寸

大豆柔か煮
枳丸十
百合根豆腐
金子鶯和え
鯛如月
梅香梅煮
鶯ちしや塔
祇園坊ソ射込み
福ため利休焼き
鴨口ース焼き芥子風味
黄檗豆腐

吸い物

清汁仕立て
白子豆腐
焼き葱・椎茸・梅人參
千枚蕪・木の芽

御造り

鯛松皮造り・中トロ・細魚
拍子木大根・しじみ胡瓜
長芋梅酢漬け・防風

煮物

鯛蕪
梅麩・針柚子

焼物

真名鰹印籠焼き
辛味噌小胡瓜・らっきょう漬け

温物

やわやわ和牛京味噌煮込み
じゃが芋・人參・芹
粒マスタード

食事

①ミニ鰻井 ②ミニ牛井
③卵かけ御飯 ④白御飯
※①④のいずれかをお選び下さい。
赤出汁・京漬物盛合せ

デザート

オリジナルデザート

※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 エレガント京都
料理長 吉田岳人
調理場一同

如月の御献立 『和み会席』

食前酒

本日の食前酒

八寸

大豆柔か煮

枳丸十

公魚昆布巻き

鰻八幡巻き

白魚揚げ

烏賊富貴味噌焼き

焼き雲丹真丈

赤梅甘露煮

吸い物

清汁仕立て

蕪湯葉包み

梅人参・法蓮草・椎茸・柚子

御造り

季節の鮮魚四種盛

あしらい一式

煮物

京海老芋

京出汁巻き玉子

蟹葛タタキ

梅麩・木ノ芽

焼き物

焼き帆立貝

檸檬・始神

温物

京都高原ポーク味噌鍋

湯キャベツ・京豆腐・玉葱・もやし

京水菜・ささがき牛蒡・人参

おろし大蒜・おろし生姜

酢の物

海月と野菜の胡麻酢和え

食事

白御飯

※540円(税込)の追加料金で

牛井か鰻井へ変更できます。

赤出汁

香物盛合せ

デザート

オリジナルデザート

※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京都

料理長 吉田岳人

調理場一同