

## 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』

三月三日の上巳の節句にちなんだオリジナル会席です。女性のお客様にも喜んで頂けるよう、見た目も彩り鮮やかに。日本海で水揚げされた新鮮なお造りと、ちらし寿司・春野菜のかき揚げなどをメインにした会席となっております。

#### 『ふぐカニ特選会席』

冬の味覚、若狭ふぐとカニを両方楽しめる贅沢な会席です。ひれ酒・ふぐ造り・焼カニ・甲羅焼、締めは河豚とカニのちり鍋を召し上がっていただきます。

#### 『若狭ふぐ特選会席』

若狭の冬の味覚、若狭河豚のフルコースになります。ひれ酒・ふぐ薄造り・焼河豚・白子蒸し・唐揚げ、締めには河豚ちり鍋を召し上がっていただく会席です。

#### 『カニ特選会席』

冬の味覚であるカニをふんだんに使った、蟹のフルコースになります。カニ刺し・焼カニ・甲羅焼・蒸しカニ・カニ天婦羅と、締めは蟹すき鍋を召し上がっていただく会席です。

#### 『料理長おすすめ会席』※

日本海で獲れた新鮮な魚介を使ったお造りと、土手鍋がメインの会席になります。

#### 『和み会席』※

日本海で獲れた新鮮な魚介を使った、季節感溢れる会席です。

※原則、カニや河豚のお料理以外でご利用の方のみの会席となっております。ご予約の際には、必ずその旨をお伝え下さい。

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(金)～3月5日(日)まで

食前酒

梅酒

突出

よもぎ豆腐 雲丹 美味出汁

前菜

白魚磯辺  
路西京  
鯖小川  
節分豆  
わかさぎ甘露煮  
鰻巻き  
姫人参味噌煮  
蟹袷紗

椀物

若筍豆腐 潮仕立

造り

若狭海鮮盛り 五種

凌ぎ

彩りちらし寿司

焼物

カニグラタン

焚合

和牛しゃぶしゃぶ

揚物

桜海老と野菜のかき揚げ

酢物

牡蠣貝みぞれ和え

食事

美浜産こしひかり  
香の物三種盛り  
赤出汁

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。

ザグランリゾート 三方五湖  
料理長 北村 栄  
調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『フグカニ特撰おすすめ会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じる  
※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

河豚ひれ酒

突出

うすい豆腐いくら天盛

前菜

白魚磯辺

路西京

鯖小川

節分豆

わかさぎ甘露煮

鰻巻き

姫人参味噌煮

造り

鉄鎖(河豚薄造り)

凌ぎ

若狭寿司

焼物

焼き蟹

焼物

蟹味噌甲羅焼き

酢物

茹で蟹姿

焚合

河豚蟹ちり鍋

揚物

河豚蟹天婦羅

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

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。

ザグランリゾート 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

如月の御献立

『若狭ふぐ特撰おすすめ会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じる  
※10月21日～3月31日(金)まで

食前酒

ひれ酒

突出

河豚煮凝り

小鉢

河豚白子ぼん酢

前菜

白魚磯辺

路西京

鯖小川

節分豆

わかさぎ甘露煮

鰻巻き

姫人参味噌煮

造り

鉄鎖(河豚薄造り)

凌ぎ

若狭寿司

焼物

焼き河豚

酢物

河豚鉄砲和え

蓋物

河豚白子蒸し

焚合

てっちり

揚物

河豚唐揚げ

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

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。

ザグランリゾート 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

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る  
※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

梅酒

突出

うすい豆腐いくら天盛

前菜

白魚磯辺

路西京

鯖小川

節分豆

わかさぎ甘露煮

鰻巻き

姫人参味噌煮

造り

蟹刺し

凌ぎ

若狭寿司

焼物

焼き蟹

焼物

蟹味噌甲羅焼き

酢物

茹で蟹姿

焚合

蟹すき鍋

揚物

蟹天婦羅

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

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 三方五湖

料理長 北村 栄

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

梅酒

突出

うすい豆腐いくら天盛

前菜

白魚磯辺

路西京

鯖小川

節分豆

わかさぎ甘露煮

鰻巻き

姫人参味噌煮

蟹袷紗

椀物

梅花豆腐 清汁仕立て

造り

若狭海鮮造り

地魚七種盛り

凌ぎ

おまかせ握り

焼物

和牛一口ステーキ

焚合

牡蠣の土手鍋

酢物

雲子の霏和え

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

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。

ザ グランリゾート 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

如月の御献立

『カニ和み会席』

※和み会席料金に準じる

※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

梅酒

突出

うすい豆腐いくら天盛

前菜

白魚磯辺

露西京

鯖小川

節分豆

わかさぎ甘露煮

鰻巻き

姫人参味噌煮

造り

若狭海鮮五種盛り

酢物

茹で蟹

焼物

焼き蟹

焚合

蟹すき鍋

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

如月の御献立  
『和み会席』

食前酒

梅酒

突出

うすい豆腐いくら天盛

前菜

白魚磯辺

路西京

鯖小川

節分豆

わかさぎ甘露煮

鰻巻き

姫人参味噌煮

椀物

梅花豆腐 清汁仕立て

造り

若狭海鮮造り

地魚五種盛り

焼物

和牛一口ステーキ

焚合

牡蠣の土手鍋

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同