

料理長から献立のご説明 如月の御献立

『ひな祭り会席』

前菜には御雛、雌雛の器を使いひな祭りを演出し九種盛りにてあります。
蛤をたっぷり使い蛤の出汁と鰹出汁を合わせ香漂う上品な出汁に仕上げてあります。新鮮な鮮魚五種盛り、自慢の中トロ握り、焼物には伊勢海老を醤油出汁で焼いてあります醤油の焼けた臭いが凄く食欲をそそります。近江牛の豆乳しゃぶ、凄く肉質が良く絶品です

『料理長おすすめ会席』

丹精込めて鰹の出汁を取り、椀物には蟹がたっぷり入れた真薯に仕上げてあります。天盛りに炙り唐墨を盛り付け香ばしさが出ています。

造里には自慢の鮪の握り寿司を提供します。

鹿児島産のとても柔らかい和牛の鉄板焼になります。

蟹身の湯葉衣揚、露の臺、春を感じられる揚物になります。

海老しゃぶの豆乳鍋になります。

『特選おすすめ会席』

氷魚、海老豆など琵琶湖の食材を使い九種盛りの前菜に仕上げました。海老真薯、炙り唐墨、鶯菜、千枚大根、梅人参、一文字柚子、海老の出汁が良く出て絶品の出し汁になっております。

焼物は日本三大和牛の一つ近江牛ロースの鉄板焼になります。車海老の湯葉衣揚、露の臺を檸檬、煎り塩で食べて頂きます。

『和み会席』

造里は新鮮な鮮魚三種盛りです。

蛸旨煮、小芋、筍、絹サヤ、小梅人参、木の芽、春の食材を使い、木の芽を天盛りにし香高い焚合になっています。

小鯛菜の花巻天麩羅、露の臺、椎茸などを天麩羅にしました、揚げたてを提供しますので檸檬、煎り塩で食して頂くのが絶品です。

『特選かにくし会席』

初めに蟹酢を用意させて頂きました。

新鮮な鮮魚三種盛り、霜降りをした蟹刺し。

蟹の握り寿司、蟹の甘味が凄く感じとれる一品になっております。焼蟹は香ばしく殻を焼いております。

蟹身天麩羅は生でも食せる物を使ってあり絶品です。

食事は蟹雑炊、朝には蟹釜飯を用意してあります。

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

白酒

前菜

螢烏賊酢味噌漬け
諸子南蛮漬 鯛煮凝り
菱玉子真薯 一寸豆艶煮
にじます山椒煮 三色百合根
桶湯葉みたらし 玉筋魚釘煮

椀

清まし仕立て
蛤真薯 花卉人参
菜種 鍵蕨 炙り干し子
梅肉 木の芽

造り

みかん鯛 間八 車海老
帆立炙り 剣先烏賊
あしらい一式

凌ぎ

中トロ握り寿司
甘酢生姜

焼物

伊勢海老山椒焼 酢橘
露伽羅煮 葉地神

焚合

春筍 六万小芋 海老芝煮
タラノ芽 菜種
花卉百合根 木の芽

合肴

近江牛豆乳しゃぶ鍋
水菜 榎 占地
芹 白葱 桜麩

止椀

蜆 粉山椒 細々菜
近江米

香物

佃煮
三種

デザート

バナラアイス メロン
オレンジ チャービル

※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 近江舞子

料理長 清水 末広

調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『特選料理長おすすめ会席』

食前酒

かりん酒

前菜

梅香合
海老豆旨煮 木の芽
氷魚 分葱酢味噌掛け
慈姑檸檬煮
鬼人參香梅煮
菜種サーモン巻
鰯旨煮 梅花百合根
大根煎り唐墨 恵方巻

椀

清まし仕立て
海老真薯 炙り唐墨
鶯菜 千枚大根
梅人參 一文字柚子

造り

みかん鯛 鰯 鮑松葉串刺し
剣先烏賊 帆立焼霜 蟹刺し
中トロ握り寿司 あしらい一式

焼物

近江牛鉄板焼
焼野菜 バター
檸檬 旨醤油

焚合

蛸旨煮 小芋 筍
絹サヤ 小梅人參 木の芽

揚物

車海老湯葉揚
路の臺 椎茸
葛花 檸檬 煎り塩

合肴

鰯しゃぶ豆乳鍋
水菜 榎 白葱 占地
丁字麩 梅麩 ポン酢

止椀
食事

蛭 細々菜 粉山椒
近江米

香物

佃煮
三種

デザート

カットケーキ メロン 苺
ホイップ チャービル

※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 近江舞子

料理長 清水 末広

調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『かにづくし特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※11月6日～3月31日(日)まで

食前酒

季節の物

先附

蟹酢 蛇腹胡瓜
檸檬 生姜酢

前菜

梅香合
海老豆旨煮 木の芽
氷魚 分葱酢味噌掛け
慈姑檸檬煮
鬼人參香梅煮
菜種サーモン巻 鰯旨煮
梅花百合根
大根煎り唐墨 恵方巻

造り

鯛 鰯 鮪
蟹刺し
あしらい一式

凌ぎ

蟹握り寿司
あしらい一式

焼蟹

焼蟹 檸檬

揚物

蟹身天麩羅
舞茸 青唐
酢橘 煎り塩

大鍋

蟹すき鍋
卷白菜 水菜 占地
白葱 丁字麩 梅麩

止椀

蛸 細々菜 粉山椒

食事

蟹雑炊
佃煮

デザート

カットケーキ メロン 苺
ホイップ チャービル

※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 近江舞子
料理長 清水 末広
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

かりん酒

前菜

梅香合
海老豆旨煮 木の芽
氷魚 分葱酢味噌掛け
慈姑檸檬煮
鬼人參香梅煮
菜種サーモン巻
鰯旨煮 梅花百合根
大根煎り唐墨 恵方巻

椀

清まし仕立て
蟹ふんわり真薯 炙り唐墨
鶯菜 千枚大根
梅人參 木の芽

造り

みかん鯛 鰯 剣先烏賊
帆立炙り 車海老
鮪握り寿司 あしらい一式

焼物

鹿児島産黒毛和牛鉄板焼
焼野菜 バター
檸檬 旨醤油

焚合

蛸旨煮 小芋 筍
絹サヤ 小梅人參 木の芽

揚物

蟹身湯葉衣揚
路の臺 椎茸
葛花 檸檬 煎り塩

合肴

海老しゃぶ豆乳鍋
水菜 榎 白葱 占地
丁字麩 梅麩 ポン酢

止椀
食事

蛸 細々菜 粉山椒
近江米

香物

佃煮
三種

デザート

カットケーキ メロン 苺
ホイップ チャービル

※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 近江舞子

料理長 清水 末広

調理場一同

如月の御献立
『和み会席』

食前酒 かりん酒

先附 キヤベツ豆腐 梅百合根
山葵 穂紫蘇 美味出汁

前菜 梅香合
海老豆旨煮 木の芽
氷魚 分葱酢味噌掛け
鬼人参香梅煮
菜種サーモン巻 鯛旨煮
梅花百合根 恵方巻

椀 清まし仕立て
蟹ふんわり真薯 鶯菜 千枚大根
梅人参 木の芽

造り みかん鯛 鰯 鮪
あしらい一式

焚合 蛸旨煮 小芋 筍
絹サヤ 小梅人参 木の芽

揚物 小鯛菜の花巻天麩羅
路の臺 椎茸 葛花
檸檬 煎り塩

合肴 鹿児島産黒豚豆乳鍋
水菜 榎 白葱 占地
丁字麩 梅麩 ポン酢

止椀 蛸 細々菜 粉山椒

食事 近江米
佃煮

香物 三種

デザート 苺プリン キウイ
ホイップ チャービル

※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 近江舞子
料理長 清水 末広
調理場一同