

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『ひな祭り会席』

食前酒 白酒一献

先附 露青煮
蘇空揚

桜花入り
蓬味噌
玉あられ

前菜 茗草遠山
巻蝦手毬
黄身鮓

蛤手毬真薯
白魚桃花煮
桜長芋
橘唐墨
春子有馬煮

椀 清汁仕立
鮎並目葛打

三色餅・菜種
木ノ芽

造り 鯛・中トロ・烏賊
あしらい

焼物 和牛肉西京漬
酢蓮根

嫁菜辛子合
利久酢

台物 一人焜炉
鮑しゃぶしゃぶ

筍・若布
木ノ芽

揚物 目板鰯・磯辺芋
鱈の芽・一寸豆

煎塩・レモン

酢物 鉄杯
赤貝・鳥貝

合葱・土筆

止め椀 合せ味噌
蒸し寿司

穴子・鱈場
蕨・うすい・厚焼

デザート 旬のフルーツ
アイス添

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬
総料理長 小山和夫
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 白酒一献

八寸

- 鯛小袖雪花菜
- 海老玉子博多
- 筍・木ノ芽田楽
- 大豆旨煮
- 梅花百合根
- 菜種白合
- 慈姑和蘭煮

椀

- 雲仕立
- 精進金子
- 蓬豆腐
- 梅人參鶯菜
- 柚子

造り

- 鯛・赤身
- 鰯・烏賊
- あしらい

凌ぎ

- 蕪狐面寿司
- サーモン・いくら
- 柊一枝

焼物

- 温石
- 国産牛肉
- 添野菜
- 三割タレ
- 辛子

焚合

- 棒鱈旨煮
- 孫海老芋煮
- 茗路・粟麩
- 木ノ芽

揚物

- 白魚みじん粉揚
- 雪割キャベツ
- 粉塩・レモン

酢物

- 烏賊・粒貝
- 千枚大根・人參
- 胡瓜・帛酢

止椀

- 合せ味噌
- 蟹釜飯
- 三種

デザート

- アイス
- 旬のフルーツ

※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 プリンセス 有馬
 総料理長 小山和夫
 調理場一同

如月の御献立
『和み会席』

食前酒 白酒一献

前菜 落百合

土筆

鯛土佐煮

鶯豆腐

梅玉・旨出庵・山葵

稻荷寿司

サーモン菜種巻

黄味酢

金棒人参

お多福豆

造里 鯛・炙り鮓・粒貝・赤身

あしらい

小鍋 若草仕立

海老ふりふり鍋

水菜・白葱・焼豆腐

椎茸・梅人参

ネーズポン酢

焼物 奉書焼

甘鯛唐寿美焼

碓井麩阿部河

梅貝・はじかみ

盖物 牛舌和風

ビーフシチュー

赤麹蕨・慈姑

ポテト庵・辛子

合肴 鰯大根東寺揚

柚子味噌

梅麩・青唐

酢物 松葉蛸雪花菜合

分葱・芹・金時

茗荷・生姜酢ジュレー

食事 合せ味噌仕立・香物

白御飯

又は

炭うどん

デザート 黒胡麻豆乳寄

苺ホイップ

ミント

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同