

料理長から献立のご説明

如月の御献立

『クエ鍋・クエしゃぶ特撰会席』

季節の前菜に茶碗蒸し、造り、握り寿司、鍋、焼物、そして締めには雑炊と、この時期、紀州ならではの「クエ」を存分にお楽しみください。

『しし鍋会席』

しし鍋をメインにした会席コースです。丹波産の猪肉は柔らかく、上質な脂のほんのりとした甘味が絶品です。お味噌ベースの出汁で体もほかほか。この時期ならではのお鍋です。

『特撰料理長おすすめ会席』

蓋物に、新筍・蕨・新落・木の芽と、爽やかな春を先取りした「新筍と伊勢海老の具足煮」をどうぞ。

小鍋は「くえ鍋」をどうぞ。「くえ」は紀州ならではのお魚で、脂ののった白身は匂いやクセがなく、大変美味です。

油物には「足赤海老と一寸豆のかき揚げ」をどうぞ。

「足赤海老」は漁獲量の少なきゆえ都市部へ出回らず、ご当地ならではの食材で、車海老にも引けをとらない程美味しいと言われています。

『料理長おすすめ会席』

御椀は「蛤真丈」、凌ぎには「雛寿司」をどうぞ。

焼物は「太刀魚の木の芽味噌焼き」をご用意いたします。

油物には、ぷりぷりで甘味のある足赤海老と春野菜の天婦羅をお召し上がりください。

『和み会席』

蓋物は「鱸の煮付け」をどうぞ。

小鍋は、牡蠣・蛤・鱈の「寄せ鍋」をご用意いたします。

焼物は「太刀魚の木の芽味噌焼き」をお召し上がりください。

料理長のおすすめ

如月の御献立

『久絵鍋会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※2月28日(火)まで

食前酒

一献

先附

久絵サラダ
ポン酢ドレッシング
紅葉おろし

前菜

赤貝ぬた和え
カステラ玉子
菱豆腐
小鯛寿司
蒸し鮑
三色団子麩
黄身サーモン巻き
飯蛸旨煮

造り

久絵造り
あしらい一式

凌ぎ

久絵握り寿司
ガリ

大鍋

久絵鍋
白菜・水菜・榎・白葱
椎茸・人参・豆腐

焼物

久絵味噌漬け
青味大根・羽地神

御飯

雑炊

香物

三種盛り

水菓子

苺ゼリー寄せ
アイスクリーム

※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白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『久絵しやぶ会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※2月28日(火)まで

食前酒

一献

先附

久絵サラダ
ポン酢ドレッシング
紅葉おろし

前菜

赤貝ぬた和え
カステラ玉子
菱豆腐
小鯛寿司
蒸し鮑
三色団子麩
黄身サーモン巻き
飯蛸旨煮

造り

久絵造り
あしらい一式

凌ぎ

久絵握り寿司
ガリ

大鍋

久絵しやぶ
白菜・水菜・榎・白葱
椎茸・人参・豆腐

焼物

久絵味噌漬け
青味大根・羽地神

御飯

雑炊

香物

三種盛り

水菓子

苺ゼリー寄せ
アイスクリーム

※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白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同

如月の御献立
『特撰料理長おすすりめ会席』

食前酒 一献

前菜

赤貝ぬた和え
カステラ玉子
菱豆腐
小鯛寿司
蒸し鮑
三色団子麩
黄身サーモン巻き
飯蛸旨煮

御椀

蛤真丈
白魚紅梅煮・菜の花・柚子
大根・人参・板麩

造り

旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式
紅塩

凌ぎ

桜鯛の道明寺蒸し
菜の花・銀餡・山葵

蓋物

新筍と伊勢海老の具足煮
蕨・新落・木の芽

焼物

太刀魚木の芽味噌焼き
笹巻き麩・焼き筍・羽地神

小鍋

九絵鍋
卷白菜・菊菜・白葱・葛切り
榎茸・豆腐・しゃぶ餅

油物

足赤海老と一寸豆のかき揚げ
タラの芽・レモン

酢物

蛭烏賊と春貝盛り合わせ
ミル貝・鳥貝・ウルイ
酢蓮根・酢味噌

留椀

合わせ味噌

御飯

豆御飯

香物

三種盛り

水菓子

苺ゼリー寄せ
アイスクリーム

※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。

ザグランリゾートエレガント白浜
料理長 鎌田 孝
調理場一同

如月の御献立
『料理長おすすめ会席』

食前酒 一献

前菜

赤貝ぬた和え
カステラ玉子
菱豆腐
小鯛寿司
蒸し鮑
三色団子麩
黄身サーモン巻き
飯蛸旨煮

御椀

蛤真丈
白魚紅梅煮・菜の花・柚子
大根・人参・板麩

造り

旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式
紅塩

凌ぎ

雛寿司
金糸玉子・鳥貝・筍
胡瓜・ぼんぼり・ガリ

蓋物

鯖の煮付け
巻き湯葉・鍵蕨・新落
散らし豆・木の芽

小鍋

寄せ鍋
蛤・牡蠣・鱈・白菜
菊菜・榎茸・薄揚げ
しゃぶ餅・葛切り

焼物

太刀魚木の芽味噌焼き
笹巻き麩・焼き筍・羽地神

油物

春野菜と足赤海老の天婦羅
レモン・梅塩

留椀

合わせ味噌

御飯

コシヒカリ

香物

三種盛り

水菓子

苺ゼリー寄せ
アイスクリーム

※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。

ザグランリゾートエレガント白浜
料理長 鎌田 孝
調理場一同

如月の御献立
『和み会席』

食前酒 一献

前菜 赤貝ぬた和え

カステラ玉子

菱豆腐

小鯛寿司

蒸し鮑

三色団子麩

黄身サーモン巻き

御椀

蛤真丈

白魚紅梅煮・菜の花・柚子

大根・人参・梅板麩

造り

旬のお造り盛り合わせ

あしらい一式

紅塩

蓋物

鰯の煮付け

巻き湯葉・鍵蕨・新落

散らし豆・木の芽

小鍋

寄せ鍋

蛤・牡蠣・鱈・巻き白菜

菊菜・榎茸・薄揚げ・豆腐

しゃぶ餅・葛切り・もやし

焼物

太刀魚木の芽味噌焼き

蒸し穴子・羽地神

留椀

合わせ味噌

御飯

コシヒカリ

香物

三種盛り

水菓子

苺ゼリー寄せ

※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テ白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同