

## 料理長から献立のご説明 如月の御献立

立春とは名のみの寒さが続いていますが、鶯の初音が聞かれる頃となりました。

### 『ひな祭り特撰会席』

桃の節句に女兒の健やかなる成長と幸せを願いながらの献立を作りました。食前酒にまだまだ寒い中、熱々の甘酒に生姜を絞りました。前菜には貝殻盛りとした赤貝をヌタ和えにしました。蛤を串に打ち雲丹で焼きます。旬の筍と烏賊で木之芽和えとしました。

椀物は一番出汁の清汁仕立てとし、蛤にすり身を付け糲薯とします。造りは伊勢海老を一匹姿作りとし、桜鯛と地魚四種盛りとします。蓋物は桜海老で萬頭を作り、たつぷりの生姜餡を掛けます。酢肴は地魚の白魚を土佐酢ジュレで召し上がっていただきます。御飯は蒸しちらし寿司とします。果物は桃のアイスとひしケーキを御用意いたします。

### 『おすすめカキ会席』

鳥羽・浦村産の牡蠣をたっぷり使った今シーズン最後の月の会席です。

前菜は牡蠣の入った季節の九種盛りとしました。

椀物は清汁仕立てで牡蠣に片栗をまぶし氷柱にし、土瓶蒸しの器に入れ熱々を召し上がっていただきます。

蓋物は牡蠣を吉野葛で練り油で揚げ、たつぷりの山葵餡を掛けます。

焼肴は牡蠣を殻のまま葱味噌を塗り鉄板で焼き上げます。台の物は新酒粕を使って灘鍋とし、牡蠣をしゃぶしゃぶで召し上がっていただきます。酢肴は殻付き牡蠣を橙酢で召し上がっていただきます。

御飯はお一人用の釜で牡蠣釜飯を作ります。

### 『料理長おすすめ会席』

前菜は節分をイメージし金時人参を鬼に剥き、八方地で焚きました。グリーンピースで白餡を包み茶巾に絞ります。三重県産のなばなを海老芋で寄せました。大根を千枚切りとしラズベリー酢に漬け、フランボワーズ寿司としました。烏賊にチーズを挟みライスペーパーで巻き、油で揚げました。椀物は清汁仕立てとし、旬の白魚とうすいで豆腐を作り梅肉で熱々を召し上がって頂きます。

造りは伊勢海老姿作りと地魚四種盛とし、伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

蓋物は蓬と魚すり身で萬頭を作り、たつぷりの山葵餡で召し上がって頂きます。

焼肴は黒毛和牛を鉄板で焼き、ステーキソースをご用意いたしました。

台の物は新の酒粕を使い、灘鍋とし相性の良い焼目鯛、蕪を入れ一味唐辛子を振り、召し上がっていただきます。

酢肴は鳥羽産のアコヤ貝の小柱を酢味噌で召し上がっていただきます。アコヤ貝は真珠の取れる貝です。別

名真珠貝とも言います。御飯は土筆の釜飯を御用意いたします。果物は豆腐アイスとカットフルーツを御用意いたします。

### 『三重ブランド会席』

造りは伊勢海老姿作り(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。

伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は地元の海で採れたアワビを踊り焼で召し上がってもらいます。台の物は三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶで御用意しております。

### 『伊勢海老と松阪牛会席』

造りは伊勢海老姿(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物と焼き合わせも伊勢海老を使用します。

※鬼殻焼きはチリソース焼きに変更もできます。

台の物で三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶ仕立て自家製ポン酢か胡麻だれで御用意しております。

また、しゃぶしゃぶをすき焼きに変更もできます。

### 『伊勢海老三品会席』

造りは伊勢海老姿(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は伊勢海老の鬼殻焼きでお召し上がりください。

※鬼殻焼きはチリソース焼きに変更もできます。

焼き合せは伊勢海老の具足煮で本場の伊勢海老を贅沢に使った会席です。

### 『和み会席』

前菜は片口鰯を梅干しを入れ、骨まで柔らかく焼き上げました。三重県産蛤を剥き身とし雲丹を塗り焼き上げました。海老と豆を甘く焼きました。

造りは三重県産イタヤ貝を入れて新鮮な地魚四種盛りといたします。蓋物は露の臺を入れ道明寺粉で萬頭を作りたつぷりの山葵餡で召し上がっていただきます。

焼肴は豚ロース肉を鉄板で焼きステーキソースを御用意いたします。

酢肴は鳥羽産アコヤ貝の小柱を酢味噌で召し上がっていただきます。アコヤ貝は真珠を取る貝です。別名真珠貝とも言います。留椀は袱紗味噌で結び湯葉を入れます。御飯は三重県産ミルククイーンを白飯で御用意いたします。

果物は豆腐アイスとカットフルーツを御用意いたします。

如月の御献立

『ひな祭り特撰会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 料金に準ずる  
※2月25日(土)～3月5日(日)まで

食前酒

甘酒 露生姜

前菜

貝盛り 赤貝 分葱  
海老雪洞 蛤雲丹焼  
春子甘子南蛮漬 桃餅  
鯛の子旨煮 揚げ花びら麩  
筍木之芽和え 桃一枝

椀物

清汁仕立  
蛤糲薯

造り

伊勢海老一尾姿作り 桜鯛  
鮪 炙り鱈 アツパ貝  
芽物一式

焼肴

尼鯛山椒味噌焼  
ブロッコリー酢漬

蓋物

桜海老萬頭  
木之葉麩 タラの芽  
生姜餡掛け

台之物

黒毛和牛しゃぶしゃぶ  
白菜 えの木 京葱 占地  
道明寺麩 葛切り 豆腐 胡麻出汁

酢肴

白魚  
若布 人参麩  
土佐酢ジュレ

留椀

合わせ味噌仕立  
手毬麩 洗い葱 口山椒

香之物

甘酢生姜

食事

蒸し寿司  
穴子 錦糸玉子

果物

桃アイス  
カットフルーツ  
菱ケーキ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

如月の御献立

『カキおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる  
※2月1日(水)～2月28日(火)まで

食前酒

梅酒

前菜

鬼面人参 片口鰯紅梅煮  
大根フランボワーズ寿司 鶯茶巾  
牡蠣吉野煮 なばな寄せ  
烏賊チーズ揚 金柑豆腐  
海老豆

椀物替り

土瓶蒸し  
牡蠣 海老 銀杏  
三ツ葉 酢立

造里

牡蠣 柚子鯛  
鰯 甘海老  
芽物一式

蓋物

牡蠣萬頭  
赤紫蘇麩 ころも 山葵餡掛け

焼肴

牡蠣葱味噌焼  
人参 ブロツコリー

台之物

牡蠣鍋  
牡蠣 蕪 卷白菜 人参  
薄揚げ 蒟蒻 笹葱 一味

油物

牡蠣フライ  
生野菜 タルタルソース  
レインボーソース

酢肴

牡蠣酢  
絹糸若布 茎蓮芋 橙酢

留椀

袱紗味噌仕立  
結び湯葉 軸三ツ葉

香之物

三種盛

食事

牡蠣釜飯

果物

豆腐アイス  
カットフルーツ パセリ

※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。

ザグランリゾート鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『三重ブランド会席』

※特撰料理長おすすめ会席 + 5,400円(税込)  
※2月1日(水) ~ 2月28日(火)まで

食前酒

梅酒

前菜

鬼面人参 片口鰯紅梅煮  
大根フランボワーズ寿司 鶯茶巾  
蛤雲丹焼 なばな寄せ  
烏賊チーズ揚 金柑豆腐  
海老豆

椀物

清汁仕立  
つの字白魚 うすい豆腐  
蕨 口梅肉

造里

伊勢海老 柚子鯛  
鮪 イタヤ貝  
芽物一式

焼肴

鮑踊り焼  
ポテト 人参 ブロッコリー バター

蓋物

蓬萬頭  
赤紫蘇麩 タラの芽  
山葵餡掛け

台の物

松阪牛しゃぶしゃぶ  
白菜 白葱 豆腐 えの木 水菜  
葛切り 胡麻だれ ポン酢 薬味

酢物

真珠貝小柱  
絹糸若布 茎蓮芋  
酢味噌

留椀

袱紗味噌仕立  
結び湯葉 軸三ツ葉

香之物

三種盛

食事

土筆釜飯

果物

豆腐アイス  
カットフルーツ パセリ

※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  
グランリゾート鳥羽  
料理長 安田 巧  
調理場一同

如月の御献立

『伊勢海老と松阪牛会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 + 2,160円(税込)  
※2月1日(水)〜2月28日(火)まで

食前酒

梅酒

前菜

鬼面人参 片口鰯紅梅煮  
大根フランボワーズ寿司 鶯茶巾  
蛤雲丹焼 なばな寄せ  
烏賊チーズ揚 金柑豆腐  
海老豆

椀物

清汁仕立  
つの字白魚 うすい豆腐  
蕨 口梅肉

造り

伊勢海老 柚子鯛  
鮪 イタヤ貝  
芽物一式

焼肴

伊勢海老鬼殻焼  
レモン

蓋物

伊勢海老具足煮

台之物

松阪牛しゃぶしゃぶ  
白菜 白葱 豆腐 えの木 水菜  
葛切り 胡麻ダレ ポン酢 薬味

酢肴

真珠貝小柱  
絹糸若布 茎蓮芋  
酢味噌

留椀

袱紗味噌仕立  
結び湯葉 軸三ツ葉

香之物

三種盛

食事

土筆釜飯

果物

豆腐アイス  
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

如月の御献立

『伊勢海老三品会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 料金に準ずる  
※2月1日(水)〜2月28日(火)まで

食前酒

梅酒

前菜

鬼面人参 片口鯛紅梅煮  
大根フランポワーズ寿司 鶯茶巾  
蛤雲丹焼 なばな寄せ  
烏賊チーズ揚 金柑豆腐  
海老豆

椀物

清汁仕立  
つの字白魚 うすい豆腐  
蕨 口梅肉

造り

伊勢海老 柚子鯛  
鮪 イタヤ貝  
芽物一式

焼肴

伊勢海老鬼殻焼  
レモン

蓋物

伊勢海老具足煮

台之物

灘鍋  
焼目鯛 蕪 卷白菜 人参  
薄揚げ 蒟蒻 笹葱 一味

酢肴

真珠貝小柱  
絹糸若布 荃蓮芋  
酢味噌

留椀

袱紗味噌仕立  
結び湯葉 軸三ツ葉

香之物

三種盛

食事

土筆釜飯

果物

豆腐アイス  
カットフルーツ パセリ

※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。

ザグランリゾート鳥羽

料理長 安田 巧

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

前菜

鬼面人参 片口鰯紅梅煮  
大根フランポワーズ寿司 鶯茶巾  
蛤雲丹焼 なばな寄せ  
烏賊チーズ揚 金柑豆腐  
海老豆

椀物替り

清汁仕立  
つの字白魚 うすい豆腐  
蕨 口梅肉

造里

伊勢海老 柚子鯛  
鰯 鮪 イタヤ貝  
芽物一式

蓋物

蓬萬頭  
赤紫蘇麩 ころも  
山葵餡掛け

焼肴

黒毛和牛ステーキ  
ポテト ペコロス ブロッコリー  
バター ニンニクチップ  
ステーキソース

台之物

灘鍋  
焼目鯛 蕪 卷白菜  
人参 薄揚げ 蒟蒻 笹葱 一味

酢肴

真珠貝小柱  
絹糸若布 茎蓮芋  
酢味噌

留椀

袱紗味噌仕立  
結び湯葉 軸三ツ葉

香之物

三種盛

食事

土筆釜飯

果物

豆腐アイス  
カットフルーツ パセリ

※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  
グランリゾート鳥羽  
料理長 安田 巧  
調理場一同



如月の御献立  
『和み会席』

食前酒

梅酒

前菜

鬼面人参 片口鰯紅梅煮  
大根フランボワーズ寿司 鶯茶巾  
蛤雲丹焼 なばな寄せ  
海老豆

椀物

清汁仕立  
つの字白魚 うすい豆腐  
蕨 口梅肉

造里

柚子鯛 鰯  
甘海老 イタヤ貝  
芽物一式

蓋物

露の薑萬頭  
赤紫蘇麩 ころも  
山葵餡掛け

焼肴

豚ロースステーキ  
ポテト ペコロス ブロッコリー  
バター ニンニクチップ  
ステーキソース

台之物

灘鍋  
焼目鯛 蕪 卷白菜  
人参 薄揚げ 蒟蒻 笹葱  
一味

酢肴

真珠貝小柱  
絹糸若布 茎蓮芋  
酢味噌

留椀

袱紗味噌仕立  
結び湯葉 軸三ツ葉

香之物

三種盛

食事

ミルキークイーン

果物

豆腐アイス  
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同