

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』

先附は葛を練り、蓬と合わせ蓬豆腐を作ってみました。「ひし型」に切り出し、上へ生雲丹、花卉百合根を盛りました。一口食べれば蓬の香りが口中に広がります。前菜は蛤の器に木の芽和え、雪洞の器に旬の花山葵のお浸し、左近の桜長芋、右近の橘百合根、三色の串うち、手毬寿司などで「上巳の節句」を表現しました。御椀は骨切りした真っ白な身の、旬の油目の葛打ちです。蕨、花びら型の人参、大根を盛り込みました。香りの高い生海苔で吸地を作りました。向附は曲水の宴にちなみ、新鮮な魚介五種を「曲水盛り」にしました。

焚き合せは伊勢海老と筍などを盛り合わせました。焼物は黒毛和牛のロースを陶板で焼いていただきます。出始めの新じゃが芋、グリーンアスパラ、桜型の人参と共に、荒切りの山葵、岩塩、自家製のポン酢で味の変化を楽しんでください。

酢の物はひな祭りに欠かせない貝合せの酢の物です。取貝、海松貝に旬を迎える「うるい」和歌山産の「ひとはめわかめ」と盛り、辛子酢味噌にて召し上がっていただきます。

食事は桜海老の釜焚きご飯です。

水菓子はおレンジ香る「コアントローゼリー」掛けにメロン、ロールケーキを盛り合わせました。

料理長から献立のご説明

如月の御献立

『料理長おすすめ会席』

暦の上では立春の候となる二月。

梅観月と言われる様に梅の花が見ごろを迎えます。梅の花などを取り入れ、新しい季節の到来を予感させる献立にしました。

前菜は梅の花に模った蕪に豌豆で作った鶯を添えて旬の白魚の寿司などを盛り合わせた九種盛りにしました。御椀は梅の形にした豆腐に鱈と鶯菜を添え、梅に鶯のお吸い物にしてみました。

向附は地元の特産魚四種盛りです。

煮物は蟹身でひろうすを作ってみました。

炭焼きは黒毛和牛のロース、雑賀崎で獲れました鰯を干物にしました。

温物は竹の子と若布を合わせ、甘鯛に乗せ虫明、若竹蒸しにしました。

酢の物は季節の公魚を南蛮漬けにし、赤貝と分葱を添え、辛子酢味噌で召し上がっていただきます。

食事は一足早く筍ご飯です。

水菓子には、地元和歌山の有田みかんを使いプリンを作りました。和歌山産の苺を添えました。

『和み会席』

前菜は旬の牡蠣、菜の花など七種盛りです。

御椀は旬の白魚にかわいらしい小さい梅人参とともに梅型の玉子豆腐を添えました。

向附は活きの良い地の鮮魚三種盛りです。

煮物は蟹の飛龍頭です。熱々の餡を掛け、柚子の香りで召し上がっていただきます。

焼き物は脂の良く乗った鰯を味噌漬けにしました。和歌山の名産、梅の甘露煮をお口直しに添えました。

小鍋は鴨のミンチでつくねを作り、出合い物の葱、せりを付け合わせました。

留肴は雑賀崎の港で獲れます「赤舌カレイ」でアスパラを巻き、さらに湯葉で巻き東寺揚げにしました。

食事は白ご飯に磯海苔の佃煮を添えました。

水菓子はみかんのプリンを作り、和歌山産の苺を盛り合わせました。

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 にごり酒

先附 ひし型蓬豆腐
生雲丹 花卉百合根 山葵 割醤油

前菜 金彩蛤盛り 烏賊筍木の芽和へ
雪洞に 花山葵浸し 糸花鰹
左近の桜花長芋
右近の橘百合根
三色串うち
手毬寿司
一寸豆艶煮
鯛の子煮
春子山椒煮

御椀 磯香仕立て
油目葛打ち 鍵蕨 花卉人参
花卉大根 天盛梅肉

向附 鮮魚五種盛り合わせ 曲水盛り
焚合せ 伊勢海老吉野煮
新筍 菜の花 桜麩 木の芽

焼物 黒毛和牛ステーキ陶板焼き
桜花人参 新馬鈴薯 アスパラ
バター 荒切り山葵 大根おろし
岩塩 レモン 自家製ポン酢

酢の物 取貝 海松貝 防風 うるい ひとつはめ
辛子酢味噌

食事 桜海老ご飯

留椀 合わせ味噌仕立て

香の物 三種盛り

水菓子 メロン ロールケーキ
苺 オレンジ ベビーキウイ
コアントローゼリー掛け 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 和歌の浦
料理長 石谷 征愛
調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『紀州クエ鍋会席・紀州クエしゃぶ会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる

※10月1日(土)～2月28日(火)まで

食前酒

果実酒

前菜

水雲養老羹 美味出汁 イクラ セルフイーユ

黄金牡蠣

海老手網巻き

香梅鯛

菜の花辛子和へ

鶯豌豆

梅花蕪

向附

鮮魚盛り合せ

あしらい一式

凌ぎ

鯖の棒寿司

煮物

くえ煮付け

紅葉人参香梅煮

三度豆 針柚子

鍋

くえちり

又は

くえしゃぶ

白菜 水菜 豆腐

榎木 白葱

粟麩 春雨

巻湯葉 銀杏

花人参 花大根

食事

雑炊

玉子

もみ海苔

葱

香の物

三種盛り

水菓子

有田みかんのプリン

苺 黒豆 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 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同

料理長おすすめ

如月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 果実酒

前菜

白魚寿司
蛤田楽焼き
水雲養老羹 美味出汁 イクラ セルフイーユ
黄金牡蠣
海老手綱巻き
香梅鯛
菜の花辛子和へ
鶯豌豆
梅花蕪

御椀

清汁仕立て
結び鱈 梅花豆腐 鶯菜
こぼれ梅人参 柚子

向附

鮮魚四種盛り
妻彩々

煮物

蟹飛龍頭
小松菜 共地餡
切り柚子

炭火焼

黒毛和牛ロース
地の鰯一夜干し
エイのヒレ
アスパラ 椎茸
レモン 一味マヨネーズ レモンボン酢

温物

甘鯛若竹蒸し
吉野餡 山葵

酢の物

公魚南蛮漬け 蛇腹胡瓜
赤貝 分葱 酢味噌
針ラディッシュ

食事

釜飯 新竹の子ご飯
薄揚げ

留椀

合わせ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

有田みかんのプリン
メロン 苺 黒豆 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 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同

如月の御献立
『和み会席』

食前酒 果実酒

前菜 水雲養老羹 美味出汁 イクラ セルフイーユ

黄金牡蠣

海老手綱巻き

香梅鰯

菜の花辛子和へ

鶯豌豆

梅花蕪

御椀 清汁仕立て

白魚

梅花豆腐 鶯菜

こぼれ梅人参 柚子

向附 鮮魚三種盛り

妻彩々

煮物 蟹飛龍頭

小松菜 共地餡 切り柚子

焼物 寒鰯西京焼き

千枚蕪 赤梅甘露煮

合い混ぜ葱

小鍋 鴨つくね鍋

麩風 せり 焼白葱 炭うどん

粉山椒

留着 赤舌鰯東寺揚げ

こごみ 筍

レモン 岩塩

食事 白ご飯

磯海苔煮

留椀 合わせ味噌仕立て

香の物 三種盛り

水菓子 有田みかんのプリン

苺 黒豆 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 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同