

料理長から献立のご説明 弥生の御献立

『ひな祭り 特撰会席』

※2月24日(金)～3月5日(日)まで

食前酒には、ひな祭りのイメージによく合った、飛騨高山産の白酒を選びました。

お造りは、旬の上質な鮪(中トロ)に、鯛、鮑、車海老を含め特撰四種盛りでお出しします。

メインの陶板に、GR下呂自慢の特撰飛騨牛陶板焼きを、飛騨牛サーロイン部位(A五等級を厳選してお出しいたします。)を召し上がっていただきます。

また、酢物替りとしまして 飛騨牛ローストビーフをお出しして、自家製のソースで飛騨牛を存分にご堪能していただきます。

献立内容及びボリューム面でも、ご満足いただけますと思います。

『飛騨牛すき焼き 特撰会席』

飛騨の鍋料理と言えば、やはりすき焼きが一番ではないでしょうか。メインに厳選した飛騨牛(A5ランク)のロースを使用して、味、ボリューム共にご満足いただける献立となっております。料理長一押し of 飛騨牛すき焼き特撰会席を皆様では是非ご賞味下さいませ。

『料理長おすすめ会席』

お造りは、春を告げる桜鯛を始め、旬の上質な鮪(中トロ)や車海老を含め四種を厳選しています。

GR下呂自慢の特撰飛騨牛(五等級)を使用した陶板焼きをお出しいたします。

また、酢物替りとして 飛騨牛ローストビーフをお出しして、自家製のソースで飛騨牛を存分に召し上がっていただきます。献立内容及びボリューム面でも、ご満足いただけます。

『和み会席』

お造りは、新鮮な魚介類の四種盛りをご用意いたします。メインの陶板焼きは、飛騨牛(四等級)を使用してお出しいたします。

また、春の前菜各種や鱈のオレンジ焼等、訪れる飛騨の春をイメージした献立となっております。

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『ひな祭り 特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます
※2月24日(金)～3月5日(日)まで

食前酒

飛驒の白酒

先付

胡麻豆腐
雲丹、山葵

前菜

鯛梅煮、煮豆、金柑
菜種、お多福麩、鴨燻製
生子、もずく、百合根饅頭

椀物

海老真丈
木ノ子、柚子

造り

特撰旬の造り盛り合わせ
鯛、鮑、鮪、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

陶板

特撰飛驒牛陶板焼き
飛驒牛サーロイン (A5等級)
玉葱、エリンギ
パプリカ、ピーマン

焼物

銀鱈の西京焼き
はじかみ

酢物替り

飛驒牛ローストビーフ
生野菜
特製ソース

焚合わせ

飛竜頭、巻き湯葉

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛驒こしひかり
葱味噌

デザート

苺、オレンジ
プリン、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 下呂
料理長 山森 文司
調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『飛騨牛すき焼き 特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます

食前酒

梅酒

前菜

穴子寿司、もずく酢、酢取り茗荷
一寸豆、丸十蜜煮、バイ貝
笹巻き麩、菜種、百合根団子

椀物

海老真丈
椎茸、木の芽

造り

特撰旬魚盛り合わせ
鯛、鮪、烏賊、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

凌ぎ

馬鈴薯万頭
桜花、銀飴

陶板

飛騨牛すき焼き
飛騨牛ロース
(A15等級の飛騨牛です)
白菜、玉葱、榎木
白葱、牛蒡、豆腐
糸こんにゃく

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛騨こしひかり
葱味噌

デザート

苺、蕨餅

※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 下呂

料理長 山森 文司

調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

梅酒

前菜

穴子寿司、もずく酢、笹巻き麩
酢取り正生姜、菜種、一寸豆
丸十蜜煮、バイ貝、百合根団子

椀物

海老真丈
椎茸、木の芽

造り

特撰旬の造り盛り合わせ
桜鯛、鮑、鮪、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

凌ぎ

馬鈴薯饅頭
桜花、銀飴

陶板

特撰飛驒牛陶板焼き
玉葱、エリンギ
パプリカ、ピーマン

焼物

鱒柚庵オレンジ焼き
はじかみ、キャラ落

焚合わせ

竹の子、鯛つみれ
若芽、桜麩

酢の物

飛驒牛ローストビーフ
特製ソース

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛驒こしひかり
葱味噌

デザート

苺、蕨餅

※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 下呂

料理長 山森 文司

調理場一同

弥生の御献立 『和み会席』

食前酒

梅酒

前菜

穴子寿司、もずく酢
酢取り生姜、菜種、一寸豆
丸十蜜煮、バイ貝

椀物

海老真丈
椎茸、木の芽

造り

旬の造り盛り合わせ
桜鯛、鮪、烏賊、ボタン海老
山葵、紅蓼、花穂

凌ぎ

馬鈴薯饅頭
桜花、銀飴

陶板

飛驒牛陶板焼き
玉葱、パプリカ
もやし、ピーマン

焼物

鯖柚庵オレンジ焼き
はじかみ、キャラ路

焚合わせ

竹の子、鰯つみれ
若芽、桜麩

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

食事

飛驒こしひかり
ねぎ味噌

デザート

苺、蕨餅

※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 下呂
料理長 山森 文司
調理場一同