

## 料理長から献立のご説明

### 弥生の御献立

#### 『ひな祭り特選会席』

期間限定の特別会席です。メインは特別鮮魚の盛合せに、凌ぎ料理の「雛ちらし」とご一緒に召し上がっていただく海鮮ちらしです。地物の加能蟹もご用意し、豪華ちらしとしても楽しめます。お客様のオリジナルお好み雛ちらしをお楽しみ下さいませ。

#### 『特撰蟹会席』

蟹会席と比べ、①前菜がグレードアップ・②蒸蟹は半身でなく姿盛りでご用意。味噌まで楽しめます・③特選蟹会席のみ揚物④名物「蟹釜飯」。もちろん雑炊もダブルで楽しめます。

#### 『蟹会席』

蟹造り・焼蟹・酢蟹・蟹鍋が楽しめます。鍋は各一人前鍋で用意しており、お連れ様を気にすることなく召し上がって頂きます。もちろん、お後は雑炊も楽しめます。

#### 『百万石特撰会席』

冬の味覚をまとめて楽しめます。蟹、鰯、のど黒、甘海老、その他、地元料理長ならではの郷土料理を盛り込んだ特別会席です。3か月限定の特別会席です。

#### 『料理長おすすめ会席』

魚と肉のバランスのとれた特別会席です。季節柄、蟹が入っていますが、蟹抜き対応も承ります。

# 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に準じる  
※2月24日(金)～3月5日(日)まで

#### 食前酒

季節の果実酒

#### 前菜

万寿貝ジュレ掛け  
姫さざえ壺焼き 竹の子時雨煮  
蛸烏賊沖漬け 甘海老手毬寿司  
蟹あられ 竹の子木の芽味噌  
一寸豆唐墨 烏賊わらび

#### 椀物

白魚すまし汁  
寄せ玉子 三つ葉 花人参

#### 造り

鮮魚盛合せ  
あしらい 山葵 生姜

#### 凌ぎ

雛ちらし  
茹で加能蟹

#### 鉄板

能登牛ステーキ  
ステーキソース おろしポン酢

#### 焼物

のど黒塩焼き  
はじかみ レモン

#### 煮物替り

ひしもち小鍋  
白味噌仕立て 蟹 菜の花  
ぶぶあられ 柚子

#### 洋皿

サーモンフライ  
タルタルソース  
帆立焼き霜  
ルッコラ トマト

#### 食事

石川県産こしひかり  
香の物 止椀

#### 水菓子

メロン 苺 桃のゼリー寄せ



※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 加賀

料理長 左手 裕介



料理長のおすすめ

弥生の御献立

『特撰 蟹会席』

※11月6日(日)～3月31日(金)まで

食前酒

季節の果実酒

前菜

万寿貝ジュレ掛け  
姫さざえ壺焼き 竹の子時雨煮  
蛸烏賊沖漬け 甘海老手毬寿司  
蟹あられ 竹の子木の芽味噌  
一寸豆唐墨 烏賊わらび



造り

蟹造り  
あしらい

焼物

焼き蟹  
レモン

揚物

蟹天婦羅

酢物

蟹姿蒸し  
蟹酢

焜炉

蟹ちり蒸し  
蟹 豆腐 水菜 占地  
もみじおろし ポン酢

鍋物

蟹すき鍋  
添之野菜

食事

石川県産こしひかり  
蟹釜飯  
香の物 止椀

水菓子

メロン 苺 オレンジ  
苺ブルーベリーケーキ

※別注にて雑炊セット(卵・葱・海苔)承ります(216円)

※食材の仕入れ状況により、

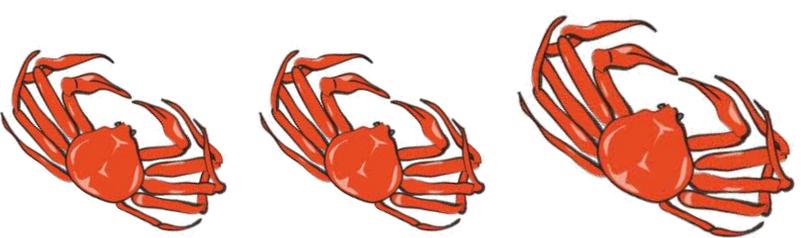
献立内容が多少変更になる場合がございます。

※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 加賀

料理長 左手 裕介



料理長のおすすめ

弥生の御献立

『百万石特撰会席』

※1月4日(水)～3月31日(金)まで

食前酒

季節の果実酒

前菜

万寿貝ジュレ掛け  
姫さざえ壺焼き 竹の子時雨煮  
螢烏賊沖漬け 甘海老手毬寿司  
蟹あられ 竹の子木の芽味噌  
一寸豆唐墨 烏賊わらび



椀物

蟹汁  
葱

造り

鰯 蟹 甘海老  
あしらい 山葵

鉄板

特撰黒毛和牛ステーキ  
ステーキソース

焼物

のど黒西京焼き  
はじかみ レモン



炊合せ

治部煮  
鴨 焼き豆腐 すだれ麩 法蓮草

酢物

茹で蟹  
蟹酢 レモン

鍋物

しゃぶ鍋  
能登豚 寒鰯 蟹 榎木 小松菜 柚子  
おろしポン酢

揚物

甘海老天婦羅  
青唐 素塩

食事

石川県産こしひかり  
香の物 止椀

水菓子

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 加賀  
料理長 左手 裕介



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

季節の果実酒

前菜

万寿貝ジュレ掛け  
姫さざえ壺焼き 竹の子時雨煮  
蛸烏賊沖漬け 甘海老手毬寿司  
蟹あられ 竹の子木の芽味噌  
一寸豆唐墨 烏賊わらび



椀物

白魚すまし汁  
寄せ玉子 三つ葉 花人参

造り

平政 鯛 細魚  
甘海老 さざえ  
あしらい 山葵 生姜

焜炉

蛤焼き  
蛸烏賊 たらの芽  
レモン

鉄板

特撰黒毛和牛ステーキ  
ステーキソース



炊合せ

赤魚煮付け  
竹の子土佐煮  
菜の花浸し 梅麩艶煮

揚物

海老と竹の子の挟み揚げ  
こしあぶら  
素塩

食事

鯛釜飯 木の芽  
香の物 止椀

水菓子

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 加賀  
料理長 左手 裕介



# 弥生の御献立

## 『蟹会席』

※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

季節の果実酒

前菜

万寿貝ジュレ掛け  
蛸烏賊沖漬け 甘海老手毬寿司  
蟹あられ 竹の子木の芽味噌  
一寸豆唐墨 烏賊わらび



造り

蟹造り  
あしらい

焼物

焼き蟹  
レモン

酢物

茹で蟹  
蟹酢

焜炉

蟹ちり蒸  
蟹 豆腐 水菜 占地  
もみじおろし ポン酢



焜炉

蟹すき鍋  
添え野菜

食事

石川県産こしひかり  
香の物 止椀

水菓子

旬のフルーツ



※別注にて雑炊セット(卵・葱・海苔)承ります(216円)

※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 加賀

料理長 左手 裕介

