

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『活蟹極み会席』

※1泊2食(税込) 会員様 4万円
ゲスト様 4万5千円
※3月1日(水)〜3月31日(金)

※土曜日ご利用料金は別途頂戴いたします。

2名様からのお申込みとなります。3日前までに
ご予約ください。

食前酒

先附

紅寿和井
胡瓜金紙
煎胡麻

八寸

鯛小袖雪花菜
海老玉子博多
筍木ノ芽田楽
大豆旨煮
梅花百合根
菜種白合
慈姑和蘭煮

造里

活蟹の造り
鯛 小判鰯
つぶ貝 鮪
あしらい

焼物

活焼 蟹
レモン 煎酒

台物

活蟹すき鍋
卷白菜 三ツ葉 白葱 榎木
豆腐 占地 葛切 椎茸

蒸物

活ゆで蟹
生姜酢

食事

雑炊
玉子 葱 海苔
香の物

デザート

旬のフルーツ
アイス添え

※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 プリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

料理長のおすすめ

『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25日(土)～3月5日(日)まで

食前酒 白酒一献

先附

露青煮
蘇空揚
桜花入り
蓬味噌
玉あられ

前菜

茗草遠山
巻蝦手毬
黄身鮭
蛤手毬真薯
白魚桃花煮
桜長芋
橘唐墨
春子有馬煮

椀

清汁仕立
鮎並目葛打
三色餅・菜種
木ノ芽

造り

鯛・中トロ・烏賊
あしらい

焼物

和牛肉西京漬
酢蓮根
嫁菜辛子合
利久酢

台物

一人焜炉
鮑しゃぶしゃぶ
筍・若布
木ノ芽

揚物

目板鰯・磯辺芋
鱈の芽・一寸豆
煎塩・レモン

酢物

鉄杯
赤貝・鳥貝
合葱・土筆

止め椀
食事

合せ味噌
蒸し寿司
穴子・鱈場
蕨・うすい・厚焼

デザート

旬のフルーツ
アイス添

※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 プリンセス 有馬
総料理長 小山和夫
調理場一同

弥生の御献立
『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒 白酒一献

先附

露青煮
蘇空揚
桜花入り
蓬味噌
玉あられ

前菜

茗草遠山
巻蝦手毬
黄身鮭
蛤手毬真薯
白魚桃花煮
桜長芋
橘唐墨
春子有馬煮

椀

清汁仕立
鮎並目葛打
三色餅・菜種
木ノ芽

造り

鯛・中トロ・烏賊
あしらい

焼物

和牛肉西京漬
酢蓮根
嫁菜辛子合
利久酢

台物

一人焜炉
鮑しゃぶしゃぶ
筍・若布
木ノ芽

揚物

目板鰈・磯辺芋
鱈の芽・一寸豆
煎塩・レモン

酢物

鉄杯
赤貝・鳥貝
合葱・土筆

止め食事

合せ味噌
蒸し寿司
穴子・鱈場
蕨・うすい・厚焼

デザート

旬のフルーツ
アイス添

※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。

ザグランリゾートプリンス有馬

総料理長 小山和夫

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 白酒一献

前菜 蛤・絹皮・芹嵐合

菱真薯

桜長芋

卵の花合

橘玉子

白魚桃花煮

天子有馬煮

薄井豆旨煮

椀 清汁仕立

白魚豆腐

菜の花若布

花弁人参

木ノ芽

造り 鮪・海老

間八・赤身

あしらい

焼物 温石

国産牛肉

辛子醤油

添サラダ

凌ぎ 雛散らし寿司

海老・穴子・路

椎茸・蓮根

そぼろ

焚合 飯蛸旨煮

春大根和蘭

筍蓬麩

木ノ芽

蓋物 百合根万寿

柚子味噌射込

モロッコ隠元

銀杏・生姜

酢物 粒貝・北寄貝

分葱・胡瓜

人参・湯葉

土佐酢合

止椀 合味噌

蟹釜御飯

デザート 旬のフルーツ

白玉小倉

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

弥生の御献立 『和み会席』

食前酒 白酒一献

前菜 碓井豆腐

いくら・美味出餡 山葵

煮兄子桜寿司

蛸烏賊沖漬

叩長芋

鱧揚げ

一寸豆ほんぼり

蓬飯田楽

椀替わり

白魚若筍蒸し

梅・餡・しそ

花卉百合根

造里

鯛・海老・紋甲烏賊

間八・あいらい

焼物

鯖菜種焼

桜大根・蝶々南瓜

茗荷

焚合替り

春野菜鍋

牛肉・うるい・芹・人参

笹葱・榎木

蓋物

甘鯛導明寺

桜香蒸し

こごみ・桜麩・生姜

銀餡

酢物

粒貝焼霜

分葱・芋キャベツ

辛子酢味噌

食事

白御飯

又は

炭うどん

デザート

うぐいす餅

小倉・緑茶ジュレー

ラズベリー

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同