

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』

ひな祭りには菱餅が付き物ですが、その謂れをご存知ですか。

菱形になったのは江戸時代初期で、三色になったのは明治に入ってからだそうです。三色は赤が魔除け、白が子孫繁栄、緑は長寿や健康と、女の子の健やかな成長を祈る意味が込められています。

御椀は「蛤真丈」です。

蛤は二枚対になっていて貝殻でなければ、ピッタリと合わないことから

仲の良い夫婦を表し一生一人の人と連れ添うようにという願いが込められています。

凌ぎは「雛寿司」をお召し上がりください。ひな祭りでは定番のちらし寿司です。

『特撰料理長おすすめ会席』

御椀は今が旬の桜鯛を潮仕立てでご用意しました。

潮仕立ては材料を水から煮出し、塩で味を調べ、素材の持ち味を生かした吸い物です。鯛を具としてだけではなく、うまみダシが溶け出した上品な味わいをお楽しみください。

小鍋に「梅鯛と足赤海老のしゃぶしゃぶ」をお召し上がりください。

梅鯛は、紀州特産の梅から抽出したエキスを飼料に加えて育てた真鯛です。この「梅エキス」を与えることにより、美容と健康に役立つDHAやEPAも増え、さっぱりとした脂と歯ごたえ、それに上質な旨味が持ち味です。

『料理長おすすめ会席』

小鍋は「白魚の柳川風」です。

白魚は江戸っ子にはなじみの深い魚でしょうか。かの徳川家康がこの魚を大変好んだという記録もあるそうです。

白く透明なその姿はとてもきれいで、春の訪れを告げる魚です。

卵との相性がよいので、卵とじや吸い物などで食されます。

焼き物には春の香りが漂う「鱸の木の芽味噌焼き」をどうぞ。

香り高い木の芽と白味噌をあわせて、こうばしく焼きあげます。かみしめると、甘さの中から鼻へ抜ける清涼感がいいですね。

『和み会席』

春を一面にちりばめた前菜は、見て味わって春の息吹を感じながらお召し上がりください。

蓋物は「新筍とひろめに炊き合わせ」をお召し上がりください。

「ひろめ」は紀州・田辺湾にしか自生しない海藻で今が旬。ワカメの仲間ですが、ワカメとはひと味もふた味もちがう独特の風味と舌ざわりをもっています。

ザグランリゾートエレガント白浜

料理長 鎌田 孝

料理長おすすめ

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～3月5日(日)まで

食前酒

一献

前菜

分葱ぬた和え
のれそれ
カステラ玉子
菱豆腐
三色団子麩
鮑磯煮
黄身寿司サーモン
桜長芋

御椀

蛤真丈
菱野菜・白魚紅梅煮・三色板麩
新若芽の摺り流し・木の芽

造り

旬のお造り盛り合わせ
細魚・鯛・鮪・車海老
あしらい一式

凌ぎ

雛寿司
金糸玉子・鳥貝・筍
ぼんぼり・散らし豆

蓋物

新筍と飯蛸炊き合わせ
梅麩・鍵蕨・木の芽

小鍋

螢烏賊のしゃぶしゃぶ
春野菜いろいろ 芹・ウルイ

焼物

太刀魚の木の芽味噌焼き
笹巻き麩・焼き筍・羽地神

油物

白魚と落塔の天麩羅
レモン・梅塩

留椀

合わせ味噌

御飯

香物

三種盛り

水菓子

苺のゼリー寄せ
ホイップ・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。

ザグランリゾートエレガント白浜
料理長 鎌田 孝
調理場一同

料理長おすすめ

弥生の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒 一献

前菜 一寸豆密煮

桜長芋

蝶玉子

菱豆腐

三色団子

公魚山椒煮

黄身寿司サーモン

小鯛寿司

御椀

桜鯛の潮仕立て

新若布・筍・胡麻豆腐・木の芽

造り

細魚姿造り・鮪・たいらぎ貝

サザエ・桜鯛

あしらい一式

凌ぎ

桜鯛の道明寺蒸し

菜の花・銀餡・山葵

蓋物

新筍とひろめの炊き合わせ

桜麩・新落・木の芽・散らし豆

焼物

鱈の木の芽味噌焼き

玉筋魚釘煮・焼き筍・羽地神

小鍋

梅鯛と足赤海老のしゃぶしゃぶ

巻白菜・水菜・若芽・豆腐

湯葉・榎・ポン酢

酢物

蛍烏賊と春貝盛り合わせ

ミル貝・蒸し鮑・ウルイ

酢蓮根・防風・黄身酢掛け

留椀

合わせ味噌

御飯

鯛飯

香物

三種盛り

水菓子

旬のフルーツ盛り合わせ

※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。

ザグランリゾートエレガント白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同

料理長おすすめ

弥生の御献立

『桜鯛とひろめのしゃぶしゃぶ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準じます

※3月1日～4月30日(日)まで

食前酒

一献

前菜

新水雲

分葱ヌタ和え

川海老艶煮

桜麩

飯蛸旨煮

蝶々玉子

細魚手毬

桜長芋

花卉百合根

造り

細魚姿盛り・サザエ・鮪・車海老

あしらい一式

凌ぎ

桜鯛握り寿司

ガリ

蓋物

新筍とひろめの炊き合わせ

桜麩・新落・木の芽・散らし豆

大鍋

しゃぶしゃぶ鍋

桜鯛・ひろめ・巻き白菜

引き揚げ湯葉・芹・豆腐

蕨・榎・新玉葱

酢物

春貝と蛸烏賊の盛り合わせ

ミル貝・赤貝・蛇腹胡瓜

若布・酢蓮根・檸檬

碓防風・黄身酢掛け

留椀

合わせ味噌

御飯

鯛飯

香物

三種盛り

水菓子

旬のフルーツ盛り合わせ

※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。

ザグランリゾートエレガント白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同

料理長おすすめ

弥生の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 一献

前菜

新水雲

分葱又夕和え

川海老艶煮

桜麩

飯蛸旨煮

蝶々玉子

細魚手毬

桜長芋

花卉百合根

御椀

若竹真丈

白魚紅梅煮・菜の花・柚子なごみ

造り

細魚姿盛り・サザエ・鮪・車海老

あしらい一式

凌ぎ

桜道明寺饅頭

鳥ミンチ・鍵蕨

散らし豆・銀飴掛け

蓋物

新筍とひろめの炊き合わせ

桜麩・新落・木の芽・散らし豆

小鍋

白魚の柳川風

玉葱・芹・笹ガキ牛蒡

散らし三つ葉・溶き卵・粉山椒

焼物

鱸木の芽味噌焼き

玉筋魚釘煮・粟麩田楽・羽地神

酢物

春貝と蛸烏賊の盛り合わせ

ミル貝・赤貝・蛇腹胡瓜・若布

酢蓮根・檸檬・碓防風・黄身酢掛け

留椀

合わせ味噌

御飯

こしひかり

香物

三種盛り

水菓子

旬のフルーツ盛り合わせ

※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。

ザグランリゾートエレガント白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同

弥生の御献立
『和み会席』

食前酒 一献

前菜 分葱ぬた和え

新水雲

蝶玉子

桜麩

飯蛸旨煮

桜長芋

細魚棒寿司

花卉百合根

御椀

若竹真丈

白魚紅梅煮・菜の花・柚子

造り

旬のお造り盛り合わせ

あしらい一式

蓋物

新筍とひろめの炊き合わせ

桜麩・新落・木の芽・散らし豆

小鍋

白魚の柳川風

玉葱・芹・笹ガキ牛蒡

散らし三つ葉・溶き卵・粉山椒

酢物

鱈の南蛮漬けとホタル烏賊

蛇腹胡瓜・若布・酢蓮根

檸檬・防風・黄身掛け

留椀

合わせ味噌

御飯

こしひかり

香物

三種盛り

水菓子

旬のフルーツ盛り合わせ

※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。

ザグランリゾートエレガント白浜
料理長 鎌田 孝
調理場一同