

料理長から献立のご説明

卯月の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

GR下呂の料理の一番のメイン食材は、やはり全国ブランドの飛騨牛が上げられます。またお肉の献立として、やはり焼き焼が、皆様と一緒に美味しく召し上がっていただけたらと思います。今回は、飛騨牛のAー五ランクのロース肉の旨みを十分にお楽しみいただける、味・量共にご満足の特撰会席となっております。ぜひ皆様に御賞味下さいませ。

『料理長おすすめ会席』

お造りは、春の旬の桜鯛や鮪、車海老を含め四種を選んでいます。陶板に、GR下呂自慢の特撰飛騨牛陶板焼きを（五等級を厳選してお出しいたします。）また、酢物替りとして、飛騨牛ローストビーフの飛騨牛料理を二品をお出しして、飛騨牛を存分に召し上がっていただける内容になっています。献立内容及びボリューム面でも、ご満足いただけると思います。

『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、焼き物には、飛騨地方春の旬魚 小坂の大虹鱒の柚庵焼き等、春の旬の味覚を楽しんでいただける献立となっております。

料理長のおすすめ

卯月の御献立

『特選 飛騨牛すき焼き会席』

食前酒

季節の果実酒

前菜

笹巻寿司、一寸豆、百合根団子
生子ポン酢、螢烏賊、菜種
丸十蜜煮、鴨ロース、柿バター

椀物

浅利真丈
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

甘鯛信州蒸し
洗い葱、山葵

陶板

特撰飛騨牛すき焼き
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

メロン、パイナップル
自家製ケーキ

※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

卯月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

季節の果実酒

前菜

笹巻寿司、一寸豆、螢烏賊
百合根団子、菜種、生子ポン酢
丸十蜜煮、鴨ロース、柿バター

椀物

浅利真丈
椎茸、木の芽

造り

特撰旬の造り盛り合わせ
桜鯛、烏賊、鮪、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

凌ぎ

甘鯛信州蒸し
洗い葱、山葵

陶板

特撰飛騨牛陶板焼き
玉葱、エリンギ、
パプリカ、ピーマン

焼物

小坂の大虹鱒柚庵焼き
はじかみ

焚合わせ

小芋、海老黄味揚げ
楓麩、絹さや

酢物替り

飛騨牛ローストビーフ
生野菜、特製ソース

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

メロン、パイナップル
自家製プリン

※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 下呂

料理長 山森 文司

調理場一同

卯月の御献立 『和み会席』

食前酒

季節の果実酒

前菜

笹巻寿司、一寸豆、
螢烏賊、菜種、鴨ロース
生子ボン酢、丸十蜜煮

椀物

浅利真丈
椎茸、木の芽

造り

旬の造り盛り合わせ
桜鯛、鮪、烏賊、甘海老
山葵、紅蓼、花穂

凌ぎ

甘鯛信州蒸し
洗い葱、山葵

陶板

飛騨牛陶板焼き
玉葱、パプリカ
もやし、ピーマン

焼物

小坂の大虹鱒柚庵焼き
はじかみ、

焚合わせ

小芋、海老黄味揚げ
楓麩、絹さや

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

食事

飛騨こしひかり
ねぎ味噌・

デザート

メロン、パイナップル
自家製プリン

※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 下呂

料理長 山森 文司

調理場一同