

料理長から献立のご説明

卯月の御献立

『料理長特撰おすすめ会席』

春の食材満載の献立です。メインは料理長厳選食材による、おまかせの一品です。地元料理長ならではの郷土料理をご用意いたします。特選の名にふさわしい、その季節ならではの特別献立にご期待下さいませ。

『料理長おすすめ会席』

魚と肉のバランスのとれた内容です。和み会席に比べ、造り・前菜・デザートをグレードアップしています。蛍烏賊や桜鯛などの春の食材をメインに、御飯は竹の子釜飯を予定しています。

『和み会席』

魚と肉のバランスのとれた内容です。春らしい蛍烏賊や桜鯛、山菜など、季節感のある内容です。

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

卯月の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒

季節の果実酒

先付

蓬豆腐
とろろ芋 桜花



前菜

連子鯛木の芽焼き 牛ニラ巻き
菜の花梅マヨネーズ 長芋田楽
蛍烏賊黄身酢掛け ごとみ白和え
鯛の子ゼリー寄せ 海老艶煮 桜寿司

椀物

若竹汁
鯛つみれ 若芽 竹の子 梅麩 三つ葉

造り

鮮魚姿盛り
あしらい 山葵 生姜

焼物

黒毛和牛陶板焼き
春キャベツ もやしブロッコリー パプリカ
ポン酢 もみじおろし

炊合せ

鯛あら炊き
うど 木の芽

一品

鮑と蟹のソテー
新玉葱サラダ

蒸物

桜道明寺蒸し
鰻 緑飴 天生姜



一品

料理長厳選食材による特別料理
※基本おまかせですが、ご要望承ります

揚物

海老天婦羅
ふきのとう なめこ 金時草麩
美味出汁 大根おろし

食事

竹の子釜飯 紅生姜
香の物 止椀

水菓子

ハネジューメロン 苺 キウイ
ガトーショコラ わらび餅



※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 加賀

料理長 左手 裕介



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

先付

蓬豆腐
とろろ芋 桜花



前菜

連子鯛木の芽焼き 牛ニラ巻き
菜の花梅マヨネーズ 長芋田楽
蛍烏賊黄身酢掛け ごとみ白和え
鯛の子ゼリー寄せ 海老艶煮 桜寿司

椀物

若竹汁
鯛つみれ 若芽 竹の子 梅麩 三つ葉

造り

桜鯛焼き霜 赤烏賊糸造り
甘海老 梅貝 さざえ
あしらい 山葵 生姜

焼物

黒毛和牛陶板焼き
春キャベツ もやし
ブロッコリー パプリカ
ポン酢 もみじおろし

炊合せ

鯛あら炊き
うど 木の芽

一品

鮑と蟹のソテー
新玉葱サラダ



蒸物

桜道明寺蒸し
鰻 緑餡 天生姜

揚物

海老天婦羅
ふきのとう なめこ 金時草麩
美味出汗 大根おろし

食事

竹の子釜飯
紅生姜
香の物 止椀

水菓子

ハネジューメロン 苺 キウイ
ガトーショコラ わらび餅



※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 加賀

料理長 左手 裕介



卯月の御献立 『和み会席』

食前酒 季節の果実酒

先附

蓬豆腐
とろろ芋 桜花



前菜

連子鯛木の芽焼き 牛ニラ巻き
菜の花梅マヨネーズ 長芋田楽
蛸烏賊黄身酢掛け ごとみ白和え
鯛の子ゼリー寄せ

椀物

若竹汁
鯛つみれ 若芽 竹の子 梅麩
三つ葉

造り

桜鯛焼き霜 赤烏賊糸造り
甘海老 梅貝
あしらひ 山葵 生姜

焼物

石川ポーク陶板焼き
春キャベツ もやし
ブロッコリー パプリカ
ポン酢 もみじおろし

鉄板

和牛ステーキ
ステーキソース

一品

蟹サラダ
新玉葱 ベビーリーフ
胡麻ドレッシング

蒸物

桜道明寺蒸し
鰻 緑飴 天生姜

揚物

海老天婦羅
ふきのとう なめこ 金時草麩
美味出汁 大根おろし

食事

石川県産米「ほほほの穂」
香の物 止椀



水菓子

ハネジューメロン 苺 オレンジ

※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

料理長 左手

加賀 裕介

