

料理長のおすすめ

卯月の御献立

『特選料理長おすすめ会席』

八寸

春山穴子
鱧蕨焼
花見団子見立
蛸柔煮・南瓜・小芋
螢烏賊・サーモン
分葱・こごみ・辛子酢味噌
雪丹玉子真薯
桜花百合根
一寸豆唐墨鉄み

椀

清汁仕立
のし車海老
花卉豆腐
若布・つる菜
木ノ芽

造り

鮎並目・中トロ
あおり烏賊・金目
あしらい

凌ぎ

豆腐田楽
木ノ芽味噌
柚子味噌

焼物

三宝柑金
和牛肉
菜の花・焼葱
利久酢

合肴

鮑・車海老
筍・アスパラ
バター焼
木ノ芽ソース

揚物

白魚桜花揚
木ノ芽・浜防風
桜花塩・レモン

酢物

板屋貝
蕨・花山葵
土佐酢

止事
食椀

合せ味噌
筍御飯
香の物

デザート

旬のフルーツ
茶巾ゼリー
敷ソース

※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

料理長のおすすめ

卯月の御献立

『鮑と春野菜の会席』

※料理長おすすめ会席料金に準じます。
※4月1日(土)～4月30日(日)まで

八寸

蛤香合
蛤・分葱・独活
辛子味噌合
栄螺香合
栄螺・野蒜
露・酒盗合
桜寿司
穴子・細魚・サーモン
蛸桜煮
瓢箪井豆
海老真薯
雪丹玉子
一寸豆

椀

清汁仕立
浅利真薯
花卉人参・大根
木ノ芽

造り

鮑造り
鯛・赤身・烏賊
あしらい

炊合

茗筍煮
木ノ芽

焼物

温石
国産牛肉
辛子醤油
添野菜
ちり酢

揚物

春野菜天婦羅
屈・こし油
木ノ芽・一寸豆・蕨
煎塩・天出汁

止椀
食事

合せ味噌
筍御飯
香の物

デザート

旬のフルーツ
蕨餅

※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

卯月の御献立

『料理長おすすめ会席』

八寸

蛤香合
蛤・分葱・独活
辛子味噌合
栄螺香・合
栄螺・野蒜
露・酒盗合
桜寿司
穴子・細魚・サーモン
蛸桜煮
瓢箪井豆
海老真薯
雪丹玉子
一寸豆

椀

清汁仕立
浅利真薯
花卉人参・大根
木ノ芽

造り

鯛・赤身
間八・烏賊
あしらい

焼物

温石
国産牛肉
辛子醤油
添野菜

炊合

茗筍煮
木ノ芽

揚物

海老東寺揚
ブロッコリー・椎茸
桜塩・レモン

酢物

白魚酒蒸
うるい・菜種
蕨桜花酢

止椀
食事

合せ味噌
筍御飯
香の物

デザート

旬のフルーツ
花餅

※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

卯月の御献立 『和み会席』

前菜

細魚桜寿司
松葉蛸・分葱
辛子酢味噌
春野菜白合
露・芹・人参
花見串
永源寺・一寸豆・南瓜
桜花養老寄
いくら・旨出汁
海老真薯

椀替り

桜ポタージュ
碓井飴
花卉百合根
韃靼蕎麦茶

造里

鯛・海老・烏賊・鰹叩き
あしらい

焼物

和風南禅寺グラタン
牛肉照焼・筍
牛蒡麩・菜種空揚

小鍋

白魚柳川鍋
三ツ葉・白葱・桜麩
湯葉・粉山椒・割玉子

揚物

太刀魚アスパラおかし揚
南瓜・青唐・桜葛花
レモン・桜花塩

酢物

サラダ位立
帆立
水菜・桜貝割
パプリカ・ラレシ
金山寺ドレッシング

食事

白御飯・止め椀・香の物
又は
炭うどん

デザート

紅茶ブランマンジュ
レモンジュレ・ラズベリー
ブルーベリー

※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