

## 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』

春満載の前菜に、凌ぎには見た目にも可愛らしい手毬寿司三種をご用意しました。

煮物に金目の煮付け、焼物にはヒウチの石焼きです。ヒウチは、内ももの部分です。

内もものさらに内側にあり、綺麗な霜降りが特徴で、極上のサーロインを超えるうまさと絶品の高級部位です。

#### 『料理長おすすめ会席』

春満載の前菜、椀の中にも春を一杯詰め込みました。淡泊な味わいながらも弾力のある油目は、これからどんどん美味しくなっていくきます。

凌ぎには握り寿司、焼き物にはヒウチの石焼きをご用意していますので、ぜひお召し上がりください。

#### 『和み会席』

春爛漫のコースです。

蓬と小柱の真丈に花卉百合根、筍スライス、菜の花に柚子と、爽やかな春が薫る椀物。

煮物には鈎蕨、スナツブ豌豆、木ノ芽と、春満載の炊き合わせ。

焼物の鱈芋サラ献珍焼きはサラダ感覚で召し上がっていただける焼物です。ぜひご賞味ください。

ザグランリゾートエレガンテ白浜

料理長 鎌田 孝

料理長おすすめ

卯月の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

前菜

筍と独活の木ノ芽和え  
串打ち三種  
永源寺蒟蒻・鯛ノ子・泉焼  
玉筋魚甘露煮  
車海老芝煮  
桜道明寺  
新水雲  
一寸豆甘煮  
蝶々玉子

御椀

油目葛打ち  
桜豆腐・繕り独活・菜ノ花  
花卉百合根・柚子

造り

旬のお造り盛り合わせ  
あしらい一式  
紅塩

凌ぎ

手鞠寿司三種  
細魚・鳥貝・赤貝・ガリ

煮物

金目鯛の煮付け  
筍・スナツブ豌豆・木ノ芽

焼物

ヒウチの石焼き  
筍・アイスプラント  
ポン酢

揚物

筍と白魚の天婦羅  
しし唐・レモン

酢物

春野菜と螢烏賊の新若布餡掛け  
うるい・芹・鉤蕨  
タイラギ貝・露

留椀

梅蕎麦

御飯

コシヒカリ

香物

三種盛り

水菓子

杏仁豆腐フルーツゼリー掛け  
苺・ブルーベリー・甘夏みかん  
ブラックタピオカ・ミント  
アイスクーキ

※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

卯月の御献立

『料理長おすすめ会席』

先附

桜長芋羹  
雲丹・山葵・美味出汁

前菜

筍と独活の木ノ芽和え  
串打ち三種  
永源寺蒟蒻・鯛ノ子・泉焼  
玉筋魚甘露煮  
車海老芝煮  
桜道明寺  
新水雲  
一寸豆甘煮  
蝶々玉子

御椀

油目葛打ち  
桜豆腐・縹り独活・菜ノ花  
筍スライス・梅肉  
花卉百合根・柚子

造り

旬のお造り盛り合わせ  
あしらい一式  
紅塩

凌ぎ

桜鯛と本鮪の握り寿司  
ガリ

煮物

春の炊き合わせ  
筍・飯蛸・道明寺麩  
鉤蕨・スナツブ豌豆・木ノ芽

焼物

ヒウチの石焼き  
筍・アイスブランド  
ポン酢

酢物

春野菜と蛸烏賊の新若布餡掛け  
うるい・芹・赤貝  
鉤蕨・落

留椀

梅蕎麦

御飯

コシヒカリ

香物

三種盛り

水菓子

杏仁豆腐フルーツゼリー掛け  
苺・甘夏みかん  
ブラックタピオカ・ミント

アイスクーキ

※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。

ザグランリゾートエレガント白浜

料理長 鎌田 孝  
調理場一同

卯月の御献立  
『和み会席』

先附 桜長芋羹

雲丹・山葵・美味出汁

前菜 筍と独活の木ノ芽和え

桜豆腐

玉筋魚甘露煮

車海老芝煮

細魚棒寿司

新水雲

一寸豆甘煮

蝶々玉子

御 椀

蓬と小柱の真丈

花卉百合根・菜ノ花

筍スライス・柚子

造り 旬のお造り盛り合わせ

あしらい一式

紅塩

煮 物

春の炊き合わせ

筍・飯蛸・道明寺麩

鈎蕨・スナツプ豌豆・木ノ芽

凌 ぎ 桜道明寺銀餡掛け

うすい豆・山葵

焼 物 鱈芋サラ献珍焼き

ミニトマト・イタドリ

アイスプラント

留 椀 合わせ味噌

御 飯 コシヒカリ

香 物 三種盛り

水菓子 杏仁豆腐フルーツゼリー掛け

苺・甘夏みかん

ブラックタピオカ・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