

料理長から献立のご説明 卯月の御献立

日に日に暖かくなり、待ちに待った桜の花が咲き、藤の花も咲き、目に楽しい季節になりました。

『志摩産ケンケンカツオおすすめ会席』

志摩産の一本釣りの鰹をケンケン鰹と言います。その鰹をふんだんに使った会席になります。

前菜はあまりの美味しさに酒を盗んでまで食べると言われる酒盗入りの卯月の九種盛りとなります。

造りは鰹の腹を皮付きで銀皮にし、背は平作りとしました。

蓋物は生節を田舎煮とし、焼葱、焼豆腐で昔ながらの味付けにします。

酢肴は鰹を薄作りにし生野菜、にんにくを乗せ、ドレッシングでカルパッチョ風にします。

御飯は鰹の中落を井にし、山芋とろろを添えて、そのまま井にもよし、お茶をかけ茶漬けにしてもよしと、お好みでお召し上がりください。

『料理長おすすめ会席』

前菜は海老にコーンフレークを付けオーブンで焼き、さくさくした食感を味わってもらいます。桜の花見の三色団子を餅粉で作りました。三重産の真鯛の子を生姜味で焼き、その地でゼラチンで固め琥珀色の流し物にしました。地物の土筆を湯葉で巻きサラダ油で揚げます。青い山独活に鰹をきかし土佐和えとし天に桜の花弁にした百合根を乗せます。

椀物は桜の花を入れた胡麻豆腐を練り、桜の型に抜き、天に油目を葛叩きとし桜花をちらし、桜の香りを楽しんでいただきます。

造りは伊勢海老姿作り(お二人で一匹)と地魚四種盛とします。

伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

蓋物は筍をすり卸し小口切りした筍を入れ茶巾に絞り萬頭を作り油で揚げ、浦村産の若布の道を添え、たっぷりの生姜餡を掛け召し上がっていただきます。

焼肴は黒毛和牛をチーズ入りの味噌で、鉄板で焼き上げました。

台の物は三重産のトマトでトマト鍋の和風スープを作り、春キャベツ、新玉葱を入れ召し上がっていただきます。

御飯は三重産の浅蜷で銘々釜飯を焼き、焼き上がりを御用意いたします。

果物は桜アイスとカットフルーツを召し上がっていただきます。

『三重ブランド会席』

造りは伊勢海老姿作り(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。

伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は地元で採れたアワビを踊り焼で召し上がっていただきます。

台の物は三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶで御用意しております。

『松阪牛会席』

三重県が世界に誇る松阪牛を贅沢に使った会席です。メインに松阪牛のステーキか、しゃぶしゃぶ、すき焼きのどれか一品をお選びいただけます。

お二人でお見えになってもお一人ずつ別々の調理法でお選びいただけます。

松阪牛の証明書も付いています。

『伊勢海老会席』

鳥羽名産の伊勢海老をお一人様一匹の姿作りにし、他に地魚四種と盛り合わせます。

また、伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れ、伊勢志摩名物の伊勢海老長寿汁とします。

『和み会席』

前菜は、はしりの稚鮎に蓼味噌を塗り焼き上げ、頭から召し上がっていただきます。空豆を裏ごしし、カステラ地と混ぜ、蒸して小口切りにします。桜の葉で白身魚を包み桜寿司とします。

造りは三重県産イタヤ貝と新鮮な地魚三種を盛り合せます。

蓋物は道明寺粉で萬頭を作り油で揚げ浦村産の若布の道を添え、たっぶりの生姜餡を掛け、召し上がっていただきます。

酢の物は三重産の子持烏賊を酢味噌で召し上がっていただきます。

御飯は三重県産ミルククイーンを白飯で御用意いたします。

果物は桜アイスとカットフルーツを召し上がっていただきます。

料理長のおすすめ

卯月の御献立

『三重ブランド会席』

※特撰料理長おすすめ会席 + 5,400円(税込)
※4月1日(土) ~ 4月30日(日)まで

食前酒

桃酒

前菜

海老クリスピー 稚鮎蓼味噌焼
花見団子 うすいカステラ焼
土筆揚げ巻 桜寿司
鯛の子琥珀寄せ タラの芽酒盗漬
山独活土佐和え 天花びら百合根

椀物

清汁仕立
桜豆腐 千枚油目葛叩き
蕨 口桜花

造里

伊勢海老 桜鯛
鰹 炙り鱈 イタヤ貝
芽物一式

焼肴

鮑踊り焼
ポテト 人参 ブロッコリー バター

蓋物

筍萬頭
桜麩 若布道 落
生姜飴掛け

台の物

松阪牛しゃぶしゃぶ
白菜 白葱 えの木 葛切り
水菜 豆腐 胡麻だれ ポン酢 薬味

酢物

子持烏賊
若布 のびる
桜生姜酢味噌

留椀

袱紗味噌仕立
蕨とろろ 洗い葱 口芥子

香之物

三種盛

食事

浅蜷釜飯

果物

桜アイス
カットフルーツ パセリ

※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
グランリゾート鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同

卯月の御献立

『松阪牛会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※4月1日(土)～4月30日(日)まで

食前酒

桃酒

前菜

海老クリスピー 稚鮎蓼味噌焼
花見団子 うすいカステラ焼
土筆揚げ巻 桜寿司
鯛の子琥珀寄せ タラの芽酒盗漬
山独活土佐和え 天花びら百合根

椀物

清汁仕立
桜豆腐 千枚油目葛叩き
蕨 口桜花

造り

桜鯛 炙り鱈
赤海老 イタヤ貝
芽物一式

焼肴

松阪牛ステーキ
ポテト ペコロス 姫もろこし
シャトー人參 ブロッコリ
岩塩 山葵 ステーキソース

蓋物

桜萬頭
桜麩 若布道 落
生姜餡掛け

酢肴

子持烏賊
若布 のびる
桜生姜酢味噌

留椀

袱紗味噌仕立
蕨とろろ 洗い葱 口芥子

香之物

三種盛

食事

浅蜷釜飯

果物

桜アイス
カットフルーツ パセリ

※焼肴のステーキを台の物のしゃぶしゃぶ又はすき焼きに変更することも可能です。
※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

卯月の御献立

『伊勢海老会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 料金に準じます
※4月1日(土)～4月30日(日)まで

食前酒

桃酒

前菜

海老クリスピー 稚鮎蓼味噌焼
花見団子 うすいカステラ焼
土筆揚げ巻 桜寿司
鯛の子琥珀寄せ タラの芽酒盗漬
山独活土佐和え 天花びら百合根

椀物

清汁仕立
桜豆腐 千枚油目葛叩き
蕨 口桜花

造り

伊勢海老一匹姿盛り
桜鯛 鰹 炙り鱈 イタヤ貝
芽物一式

焼肴

黒毛和牛チーズ味噌焼
姫もろこし パプリカ

蓋物

桜萬頭
桜麩 若布道 落
生姜飴掛け

台之物

和風トマト鍋
有頭海老 合鴨 蛤 春キャベツ
新玉葱 占地 人参 ブロッコリー

酢肴

子持烏賊
若布 のびる
桜生姜酢味噌

留椀

袱紗味噌仕立
蕨とろろ 洗い葱 口芥子

香之物

三種盛

食事

浅蜷釜飯

果物

桜アイス
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同

卯月の御献立

『志摩産ケンケンカツオおすすすめ会席』

※料理長おすすすめ会席料金に準じます

※4月1日(土)～5月28日(日)まで

食前酒

桃酒

前菜

鰹入り季節の九種盛り

椀物

清汁仕立
桜豆腐 千枚油目葛叩き
蕨 口桜花

造り

鰹銀皮平作り
鯛
芽物一式

焼肴

黒毛和牛チーズ味噌焼
姫もろこし パプリカ

蓋物

生節田舎煮
桜麩 焼葱 焼豆腐
針生姜 木之芽

台之物

和風トマト鍋
有頭海老 合鴨 蛤 春キャベツ
新玉葱 占地 人参 ブロッコリー

酢肴

鰹カルパッチョ風
生野菜

留椀

袱紗味噌仕立
蕨とろろ 洗い葱 口芥子

香之物

三種盛

食事

鰹山掛け丼
針海苔 生山葵

果物

桜アイス
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

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

桃酒

前菜

海老クリスピー 稚鮎蓼味噌焼
花見団子 うすいカステラ焼
鯛の子琥珀寄せ タラの芽酒盗漬
土筆揚げ巻 桜寿司
山独活土佐和え 天花びら百合根

椀物

清汁仕立
桜豆腐 千枚油目葛叩き
蕨 口桜花

造り

伊勢海老(お二人で一匹)
桜鯛 鰹
炙り鱈 イタヤ貝
芽物一式

蓋物

筍萬頭
桜麩 若布道 露
生姜餡掛け

焼肴

黒毛和牛チーズ味噌焼
姫もろこし パプリカ

台之物

和風トマト鍋
有頭海老 合鴨 蛤 春キャベツ
新玉葱 占地 人参 ブロッコリー

酢肴

子持烏賊
若布 のびる
桜生姜酢味噌

留椀

袱紗味噌仕立
蕨とろろ 洗い葱 口芥子

香之物

三種盛

食事

浅蜷釜飯

果物

桜アイス
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

卯月の御献立 『和み会席』

食前酒

桃酒

前菜

海老クリスピー 稚鮎蓼味噌焼
花見団子 うすいカステラ焼
土筆揚げ巻 桜寿司
山独活土佐和え 天花びら百合根

椀物

清汁仕立
桜豆腐 千枚油目葛叩き
蕨 口桜花

造り

桜鯛 炙り鱈
赤海老 イタヤ貝
芽物一式

蓋物

桜萬頭
桜麩 若布道 露
生姜餡掛け

焼肴

豚ロースチーズ味噌焼
姫もろこし パプリカ

台之物

和風トマト鍋
有頭海老 合鴨 蛤 春キャベツ
新玉葱 占地 人参 ブロッコリー

酢肴

子持烏賊
若布 のびる
桜生姜酢味噌

留椀

袱紗味噌仕立
蕨とろろ 洗い葱 口芥子

香之物

三種盛

食事

ミルククイーン

果物

桜アイス
カットフルーツ パセリ

※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。

ザグランリゾート鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同