

## 料理長から献立のご説明

### 水無月の御献立

#### 『料理長おすすめ会席』

お薬膳、漢方の資格を取得した料理長木原のおすすめする会席です。極力塩を使用せず全体的にヘルシーな献立内容となっております。

イチオシは、焚合としてご提供するカルタファタです。耐熱のフィルムに具材と出汁を包み入れ封をし、熱を加えています。そうすることで鍋では逃げてします香り、エキスが残り、開けた時の香りと凝縮された出汁をお楽しみいただけます。

又、強肴としてご提供してありますローストビーフはぜひお召し上がりいただきたい一品です。ローストビーフはもちろん、添え物のトマトの純米煮も純米味噌でアルコールが飛ぶまでじっくり炊き絶妙の甘さをだしています。

#### 『夏越特撰会席』

お造りは鱧肴、海老肴

鱧は鱧ちり、焼霜、油霜で海老も霜降り、艶煮、唐揚げ等それぞれ技法を変えた調理法で召し上がって頂きます。

他カルタファタ、鍋物にも旬の鱧を使用しています。

#### 『和み会席』

食前酒替わりで、スムージーをお出ししています。会席料理で血糖値が気になる方もいらっしやると思いますが、少しでも抑えられる効果があります。料理長木原の気持ちのおもてなしです。

特に召し上がって頂きたい一品として、パイ包みをどうぞ。洋風テイストな一品ですが、具材は蛸の柔らかか煮です。玉葱、山椒など、和風の味付けでお楽しみいただけます。造りも天然物、鮮度にこだわり、その時に取れた一番良い物を厳選しています。薬膳、漢方の資格を持つ料理長木原がお客様の身体の事を考えたとおもてなし会席になっております。

ザグランリゾート 有馬

料理長 木原 俊

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『夏越 特撰会席』

※5月19日～5月31日(水)まで

食前酒替

白桃とヨーグルトのスムージー

前菜

サグシ小袖寿司 丸十レモン煮  
稚鮎南蛮 川海老艶煮  
焼茄子海老胡麻クリーム  
大徳寺納豆 絹かつぎ  
枝豆真丈 うすい楓  
串 赤蒟蒻煎煮

造里

海老肴  
霜降り 艶煮 唐揚げ 頭ボイル  
鱧肴  
焼霜 油霜 鱧ちり

強肴

和牛ローストビーフ  
玉葱ソース トマト純米煮  
茄子田舎煮 スナッブ円豆

汁物

冬瓜摺り流し  
順才

煮物

カルタフアタ  
鱧 蛤 白葱 若布麵 七味

揚物

カレイ唐揚げ  
青唐 酢橘 銀飴

鍋物

鱧柳川鍋  
ささがき牛蒡 三つ葉

食事

白御飯とちりめん山椒  
又は  
玉子かけ御飯

赤出汁

香の物

木の実

手作りスウィーツ  
アイス

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒替

白桃とヨーグルトのスムージー

前菜

サグシ笹巻き寿司 丸十レモン  
稚鮎南蛮 川海老艶煮  
焼き茄子海老胡麻クリーム  
大徳寺納豆 絹かつぎ  
枝豆真丈 うすい楓  
串 赤苧弱煎煮

造り

水無月の特別四種盛り  
鯛重ね造 鮪 飛魚  
いさぎ あしらい一式

強肴

和牛ローストビーフ  
玉葱ソース トマト純米煮  
茄子田舎煮 スナッパ円豆老

汁物

冬瓜摺り流し  
順菜

煮物

カルタフアタ  
鱧 蛤 白葱 若布麵 七味

酢物代

アスパラ水無月豆腐  
小豆 雲丹 山葵  
美味出汁

鍋物

鱧柳川鍋  
ささがき牛蒡  
白葱 三つ葉 玉メ

食事

白御飯  
または  
玉子かけ御飯  
味噌汁  
香の物

デザート

自家製デザート  
アイス

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同

# 水無月の御献立 『和み会席』

## 食前酒替

白桃とヨーグルトのスムージー

## 前菜

サゴシ笹寿司 ガリ  
村雨玉子 稚鮎甘露煮  
丸十レモン煮 一寸豆  
万願寺浸し 水無月豆腐  
千代口 青芋茎 梅肉

## 吸物

円豆ヴィシソワース  
蕎麦米 エディブルフラワー

## 造り

旬の鮮魚盛合せ  
鮪 鯛重ね造 飛魚  
あしらい一式

## 煮物

六方里芋白煮  
高野瀬田煮  
合鴨治部煮  
三度豆

## 焼物

蛸 パイ包み  
焼舞茸 ブロッコリ

## 強肴

上用揚げ  
白身魚 占地  
銀飴掛け 山葵

## 鍋物

鱧柳川鍋  
ささがき牛蒡 白葱  
三つ葉 玉メ

## 食事

白御飯  
又は  
玉子かけ御飯

赤出汁  
香の物

## デザート

自家製プリン  
抹茶アイス

※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 有馬  
料理長 木原 俊  
調理場一同