

料理長から献立のご説明

神無月の御献立

『特撰秋の味覚会席』

秋といえばやはり松茸でございますが、秋の味覚会席では、その松茸を『煮』『焼』『揚』と言った様々な調理方法でお召し上がりいただけます。土瓶蒸しの香や、秋刀魚の香ばしさなど秋の魅力が存分につまった会席となっておりますので、この季節限定の料理をぜひご堪能くださいませ。

『料理長おすすめ会席』

赤穂のおすすめ会席の魅力は、その日水揚げされた料理長厳選の姿造里です。

新鮮な姿造里と旬魚の盛り合わせをお楽しみくださいませ。

焼物は牛陶板焼きとなっております、テーブル上にセットされた陶板で焼き上げていただきます。

色々な野菜と牛肉を三種類の付けタレでお召し上がりくださいませ。

『和み会席』

先付は、蕪ビシソワーズでございます。

蕪をくりぬき器にしており、クリーミーなビシソワーズをご一緒にお召し上がりくださいませ。

鍋物は塩ちゃんこ鍋です。

あっさりとした出汁に豚肉や魚介類、色々なお野菜を煮込んでお召し上がりくださいませ。

焼物は、鮭ポテト巻きと豚八幡巻でございます。

魚介と肉類両方がお召し上がりいただけます。

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『秋の味覚会席』

※和み会席 + 5,400円(税込)

※9月5日～11月14日(月)まで

食前酒

林檎ワイン

先付

北寄貝サラダ

前菜

笹巻鰻寿司

鴨ステーキソースかけ

北寄貝サラダ

海老カレー焼

銀杏黄身カステラ

百合根栗茶巾

モクモクプチトマト

スモークサーモン大根巻

鰻黄身焼

椀物

松茸土瓶蒸し

鶏肉 海老 鯛

占地 三つ葉 銀杏

造り

料理長厳選 旬魚盛り合わせ

凌ぎ

大根餅饅頭 茸餡かけ

小鍋

松茸すき焼き

焼物

秋刀魚茸巻

揚物

天婦羅盛合せ

松茸 海老 野菜色々

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

水菓子

林檎ゼリー寄せ

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

林檎ワイン

先付

北寄貝サラダ

前菜

笹巻鰻寿司

鴨ステーキソースかけ

北寄貝サラダ

海老カレー焼

銀杏黄身カステラ

百合根栗茶巾

モチモチプチトマト

スモークサーモン大根巻き

鰻黄身焼

椀物

松茸土瓶蒸し

鶏肉 鯛切身 海老

銀杏 占地 三つ葉

造里

料理長厳選

赤穂産旬魚姿造里

旬魚の盛り合わせ

凌ぎ

大根餅饅頭

茸 餡かけ

小鍋

塩ちゃんこ鍋

豚肉 鯛切身

七穀米 飛竜頭

白菜 葛切り

人参 笹葱 水菜

焼物

牛陶板焼き

替り焼野菜

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り合わせ

デザート

林檎ゼリー寄せ

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

神無月の御献立
『和み会席』

食前酒

林檎ワイン

先付

北寄貝サラダ

前菜

笹巻鰻寿司
鴨ステーキソースかけ
北寄貝サラダ
海老カレー焼
銀杏黄身カステラ
百合根栗茶巾
モクモクプチョマト
スモークサーモン大根巻き

椀物

松茸土瓶蒸し
鶏肉 鯛 海老
銀杏 占地 三つ葉

造里

天使の海老 蛸湯引き
鮪角切り 鯛松皮
しそ巻けん 山葵

凌ぎ

大根餅饅頭
茸 餡かけ

小鍋

塩ちゃんこ鍋
豚肉 鯛切身
七穀米 飛竜頭
白菜 葛切り
人参 笹葱 水菜

焼物

秋刀魚茸巻

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り合わせ

水菓子

林檎ゼリー寄せ

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同