

料理長から献立のご説明

神無月の御献立

『松茸特撰会席』

御椀では、土瓶蒸しをご用意しております。

お造りは旬の丹後の地魚五種盛りです。

蓋物では、はたの蕪蒸し、焼物では鮓松茸巻き利休焼き、あぶり松茸握り寿司、松茸牛肉巻き変わりすき焼き、食事は松茸御飯と松茸づくしの会席となっております。

『料理長おすすめ会席』

お造りは丹後の新鮮な地魚五種を盛り合わせております。焚き合せは海老芋饅頭助子射込み、焼物は秋味松茸挟み焼き、凌ぎは小さな蕪蒸しです。

揚物は海老蓑揚げ、酢の物、食事では栗御飯に水物は栗引き茶ムースと丹後の秋の旬の食材を使用した会席です。

『和み会席』

造りは新鮮な丹後の地魚三種の盛り合わせです。

焚き合せははたの蕪蒸し、焼物は秋味柚庵焼き、凌ぎはいくら親子和え、小鍋には三久河豚ちり鍋をご用意しております。

水物は栗のムースをご用意しております。

ザグランリゾート 天の橋立

料理長 岡田 勲

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『松茸特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※十月一日～十月十六日(日)まで

食前酒

丹後の酒蔵 新酒

先付

柿白和え
松茸 平茸 占地 榎木茸 蒟蒻
法蓮草 白髪笹身辛味和え

前菜

焼き茄子利久寄せ
割醤油 生姜
青味大根からすみまぶし
牡蠣山椒煮
鶏肝松風
引茶丸十
紅葉鯛おこわ手毬
菊花蕪
百合根最中
サーモンチーズ巻き

御椀

土瓶蒸し
松茸 名残鱧 銀杏 才巻海老
三つ葉 酢立

造り

中秋の丹後の地魚五種盛り
あしらい一式

蓋物

はたの蕪蒸し
松茸 人参 百合根 銀杏 木海月
三つ葉 柚香あん 山葵

焼物

甘鯛松茸巻き利休焼き
洪皮栗甘露煮 菊花奥州和え

凌ぎ

あぶり松茸握り寿司
ちり酢

強肴

松茸牛肉巻き変わりすき焼き
白才 玉葱 焼き豆腐 結び蒟蒻
菊菜 白髪葱

食事

松茸御飯
香の物

止椀

赤出汁

水物

栗引茶ムース
晩秋の果物とともに

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

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』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる
※十月一日～十月三十一日(月)まで

食前酒

丹後の酒蔵 新酒

先付

柿白和え
平茸 占地 榎木茸 法蓮草
蒟蒻 白髪笹身辛味和え

前菜

焼き茄子利久寄せ
割醤油 生姜
青味大根からすみまぶし
牡蠣山椒煮
鶏肝松風
引茶丸十
紅葉鯛おこわ手毬
菊花蕪
百合根最中
サーモンチーズ巻き

御椀

清汁仕立て
湯葉真丈 松茸 蕪菜
海老素麺 酢立

造り

晩秋の丹後の地魚五種盛り
あしらい一式

焚合せ

海老芋饅頭助子射込み
磯部あん 山葵

焼物

秋味松茸挟み焼き
渋皮栗甘露煮 菊花奥州和え

凌ぎ

小さな蕪蒸し
はた 木海月 人参 銀杏 百合根
銀あん 山葵

揚物

海老蓑揚げ
舞茸 丸十 青唐 おろし 天出汁

酢の物

名残鱧白焼き 胡瓜 海月胡麻酢
焼きりんご

食事

栗御飯
香の物

止椀

赤出汁

水物

栗引き茶ムース
晩秋の果物とともに

※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 天の橋立

料理長

岡田 勲
調理場一同

神無月の御献立
『和み会席』

食前酒 丹後の酒蔵 新酒

先付 柿白和え
平茸 占地 榎木茸 法蓮草
蒟蒻 白髪笹身辛味和え

前菜 焼き茄子利久寄せ
割醤油 生姜
青味大根からすみまぶし
牡蠣山椒煮
鶏肝松風
引茶丸十
菊花蕪
サーモンチーズ巻き

御椀 清汁仕立て
焼鯛羽二重餅 蕪菜
海老素麺 梅肉山葵

造り 丹後の地魚三種盛り
あしらい一式

焚合せ はたの蕪蒸し
木海月 人参 銀杏 百合根
銀あん 山葵

焼物 秋味柚庵焼き
渋皮栗甘露煮 菊花奥州和え

凌ぎ いくら親子和え
胡瓜 長芋 柚子

小鍋 三久河豚ちり鍋
白才 椎茸 榎木茸 白葱
菊菜 豆腐 ポン酢 薬味

食事 丹後産こしひかり
香の物

止椀 赤出汁

水物 栗引茶ムース
季節の果物と共に

※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 天の橋立
料理長 岡田 勲
調理場一同