

料理長から献立のご説明 神無月の御献立

『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。耐熱のファイル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。

旬の松茸も盛り込み、土瓶蒸し、陶板焼きで楽しんで頂きます。

王道あり、驚きありの工夫を凝らした会席になっていきます。

『特撰秋の豊饒 会席』

秋を堪能頂ける豪華特撰会席です。

特に力を入れているのが、和歌の浦から直送の天然の足赤海老を三味「霜降り、艶煮、唐揚げ」にて味の違いを楽しんで頂く「海老肴」、そして戻り鰹をたたきにし、三味「生姜、ニンニクチップ、山葵」でご賞味いただく「鰹肴」です。

又、ご用命頂いた方には料理長おすすめの日本酒もサービスさせて頂きます。

修業時代「南地大和屋」で培った究極のおもてなしを引き継ぎ、そして、日々の勉強の中で進化した料理にし、皆様に還元しています。

『和み会席』

食前酒替わりで6月より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ゃると思いますが、少しでも抑えられる効果があります。すべて頂く方の身体の事も考えた料理長木原の気持ちです。

造りは紅葉鯛の薄造り。一枚一枚丁寧に薄造りにいたしております。天然物、鮮度にこだわり、その時に取れた一番良いものを厳選しています。

蒸し物に蕎麦垣。鍋は菊花鍋と季節を感じて頂ける献立に上げていきます。

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おもてなし会席になっております。

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『特撰 秋の鱧饗会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます
※一〇月一日(土)～一〇月三十一日(月)まで

一献 スムージー

前菜

秋刀魚焼寿司 零余子真蒸
子持ち鮎 柿玉子 栗見立て
松笠慈姑 银杏松葉刺し 揚げ稲穂
千代口
占地 水菜 真砂子和え

吸物

土瓶蒸し 松茸 鱧 银杏 三つ葉 酢橘

造り

海老肴 天然海老 霜降り 艶煮
唐揚げ 頭ボイル
鰹肴 鰹たたき 生姜 ニンニクチップ 山葵
あしらい一式 昆布塩 湯浅醤油

煮物替

カルタファタ 松茸 鱧 豆腐 バター

焼物

和牛陶板焼き 松茸 烏賊 野菜

蒸物

蕎麦垣上用蒸し 松茸 枝豆 紅葉人参
海老 山葵 鼈甲餡掛け

鍋物

菊花鍋 和牛 卷白菜 京葱
水菜 竹輪

食事

兵庫県産ひのひかり
ちりめん山椒 又は とろろ御飯

汁物

赤出汁
三種盛り

デザート

木の実 ラフランスソルベ
チョコレートケーキ 白玉団子 黒蜜
バナラアイス

※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

神無月の御献立

『料理長おすすめ会席』

一献 スムージー

前菜

秋刀魚焼寿司 零余子真蒸
子持ち鮎 柿玉子 栗見立て
松笠慈姑 銀杏松葉刺し 揚げ稲穂
千代口
占地 水菜 真砂子和え

吸物

土瓶蒸し
松茸 鱧 銀杏 三つ葉 酢橘

造り

紅葉鯛薄造り
天然海老 鮪 鱧落とし
あしらい一式

煮物替

カルタフアタ
松茸 鱧 豆腐 バター

焼物

和牛陶板焼き
松茸 烏賊 野菜

蒸物

蕎麦垣上用蒸し
松茸 枝豆 紅葉人参
海老 山葵 鱈甲鰯掛け

鍋物

菊花鍋
和牛 卷白菜 京葱 水菜 竹輪

食事

兵庫県産ひのひかり
ちりめん山椒 又は とろろ御飯

汁物

赤出汁
三種盛り

デザート

木の実 ラフランスソルベ
チョコレートケーキ 白玉団子 黒蜜
バニラアイス

※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

神無月の御献立
『和み会席』

一献 スムージー

前菜

秋刀魚焼寿司 零余子真蒸
柿玉子 鮎甘露煮
松笠慈姑 银杏松葉刺し
千代口
占地 水菜 真砂子和え

吸物

土瓶蒸し
松茸 鱧 银杏 三つ葉 酢橘

造里

紅葉鯛薄造り 鮪 鱈焼霜 あしらい一式

煮物替

蓮根餡掛け
白身魚 里芋 おくら
焼椎茸 紅葉麩 山葵

焼物

かます袖庵焼き
酢取茗荷 胡麻豆腐 零余子 紅葉一枝

蒸物

蕎麦垣上用蒸し
松茸 枝豆 紅葉人参
海老 山葵 鱈甲餡掛け

鍋物

菊花鍋
豚肩ロース 卷白菜 京葱
水菜 竹輪

食事

兵庫県産ひのひかり
ちりめん山椒 又は とろろ御飯

汁物

赤出汁
三種盛り

デザート

木の実 ラフランスソルベ
チョコレートケーキ
白玉団子 黒蜜
バナラアイス

※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