

料理長から献立のご説明

神無月の御献立

『特撰おすすすめ松茸会席』

椀変りには松茸や鱧を使用した土瓶蒸しです。焼物は静岡ブランドのあしたか牛のステーキに松茸を添えて鉄板焼きにさせていただいております。松茸の天麩羅を煎塩でお召し上がりいただけます。台物はあしたか牛のしゃぶしゃぶを豆乳仕立てでお召し上がりいただけます。

『料理長おすすすめ会席』

前菜は旬の食材を豊富に取り入れた季節の珍味九種盛りです。椀変りは酢立をきかせた土瓶蒸しをご用意いたします。焼物には脂の乗った銀鱈を味噌漬けにし風味豊かに焼き上げます。蒸物には海老芋を蒸して、つぶし饅頭にした海老芋饅頭に鱈甲餡を掛けてお召し上がりいただけます。

『和み会席』

造りは季節の物四種盛りでございます。台の物では牛しゃぶしゃぶを豆乳仕立てをご用意いたします。酢の物は鮑を生薑白酢で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

『特撰おすすめ松茸会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる

※9月1日〜10月16日(日)まで

食前酒

果実酒

先附

胡桃豆腐
紅葉パプリカ 海胆
鶴紫 山葵 美味出汁飴

前菜

柿香合
柿 銀杏 零余子 柿味噌和へ
秋鯖小袖寿司
牡蠣磯辺巻
零余子海胆真薯
紅葉人参カステラ
柿外郎
栗金団毬揚
和風コロツケ
公孫樹庄内麩

椀変り

土瓶蒸し
名残鱧 松茸 海老 大黒占地
ささ身 三つ葉 酢立

造り

料理長おすすめお造り盛り合わせ
あしらい一式 梅肉醬油 土佐醬油

焼物

愛鷹牛ロース鉄板焼
松茸 添野菜 旨ダレ 山葵ソース

凌ぎ

松茸握り
結び三つ葉 甘酢生姜

揚物

天婦羅
鯛 松茸 南京 青唐 煎塩 レモン

台物

愛鷹牛しゃぶしゃぶ 豆乳仕立
白葱 レタス 三つ葉
占地 榎木 柚子胡椒

食事

松茸御飯

止椀

赤出汁

香の物

三種盛り

デザート

柿ムース
ホイップ セルフイーユ
自家製ラムレーズンアイス

※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。

ザグランリゾートエレガント熱海

料理長 岡山 雄太

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

果実酒

先附

胡桃豆腐
紅葉パプリマ 海胆
鶴紫 山葵 美味出汁餡

前菜

柿香合
柿 銀杏 零余子 柿味噌和へ
秋鯖小袖寿司
牡蠣磯辺巻
零余子海胆真薯
紅葉人参カステラ
柿外郎
栗金団毬揚
和風コロッケ
公孫樹庄内麩

椀変り

土瓶蒸し
名残鱧 松茸 海老 大黒占地
ささ身 三つ葉 酢立

造り

料理長おすすめお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物

銀鱈味噌漬
カボス菊釜 秋味浸し
公孫樹丸十 葉地神

蒸物

海老芋饅頭あられ揚
紅葉人参 公孫樹南京
青菜 山葵 鱈甲餡

合肴

黒毛和牛しゃぶしゃぶ 豆乳仕立
白葱 レタス 三つ葉
占地 榎木 柚子胡椒

食事

牡蠣御飯

止椀

赤出汁

香の物

三種盛り

デザート

柿ムース
ホイップ セルフイーユ
自家製ラムレーズンアイス

※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。

ザグランリゾートエレガント熱海

料理長 岡山 雄太

調理場一同

神無月の御献立
『和み会席』

食前酒

果実酒

先附

胡桃豆腐
紅葉パプリカ 海胆
鶴紫 山葵 美味出汁餡

前菜

柿香合
柿 銀杏 零余子 柿味噌和へ
秋鯖小袖寿司
牡蠣磯辺巻
零余子海胆真薯
紅葉人参カステラ
柿外郎
栗金団毬揚
和風コロッケ
公孫樹庄内麩

椀変り

土瓶蒸し
名残鱧 海老 大黒占地
ささ身 三つ葉 酢立

造り

旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物

銀鱈味噌漬
秋味浸し 公孫樹丸十 葉地神

蒸物

海老芋饅頭あられ揚げ
紅葉人参 公孫樹南京
青菜 山葵 鼈甲餡

台物

和牛しゃぶしゃぶ 豆乳仕立
白葱 レタス 三つ葉
占地 榎木 柚子胡椒

食事

白御飯

止椀

赤出汁

香の物

三種盛り

デザート

柿ムース
ホイップ セルフイーユ

※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。

ザグランリゾートエレガント熱海
料理長 岡山 雄太
調理場一同