

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』

お造りは、特撰の鯛や鮪、車海老を含め四種を厳選しています。また、前菜は、飛驒の秋をイメージ致しました旬の山海の珍味九種類を盛り込み、味、視覚でもお楽しみいただけます。

陶板に、GR下呂自慢の特撰飛驒牛ロース陶板焼きを（Aー五等級を厳選してお出しいたします。）また、酢の物としまして 飛驒牛ローストビーフと飛驒牛料理を二品をお出しして、飛驒牛を存分に召し上がっていただきます。また、お椀物には、飛驒の秋の味覚の王者松茸を土瓶蒸しとしてお出し致します。献立内容及びボリュウム面でも、きつとご満足いただけると思います。

『飛驒牛と松茸のすき焼き特撰会席』

※九月四日〜十月十六日迄

九月・十月限定にて、特撰料理長おすすめ会席

として、メインに特撰飛驒牛ロースと、秋の味覚の王者、松茸をメインに飛驒のキノコ類もふんだんにちりばめた、すき焼きを中心とした、秋の飛驒の味覚を先取りした、豪華でボリュームいっぱいのお席料理をご用意致します

飛驒の地酒との相性も抜群ですよ！

尚、グループ単位でのご注文とさせていただきます。

※料金は特選料理長おすすめ会席に準じます。

『和み会席』

お造りは、新鮮な魚介類の四種盛りをご用意いたします。メインの陶板焼きは、飛驒牛(四等級)を使用してお出しいたします。

お椀物と致しましては、秋の味覚の王者、松茸を土瓶蒸しとしてお入れし、飛驒の秋を感じていただけるお品書きになっております。

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『飛騨牛と松茸のすき焼き特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※九月四日(日)～十月十六日(日)まで

食前酒

巨峰酒

先付

落花生豆腐
山葵

前菜

菊花寿司、柿バター、もずく
絹かつぎ、花百合根、蛭烏賊
鴨ロース、栗、秋刀魚

椀物

松茸土瓶蒸し
鱧、海老、銀杏
三つ葉、酢橘

造り

特撰旬の造り盛り合わせ
鯛、烏賊、鮪、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

陶板

松茸と特選飛騨牛ロースすき焼き
(A-5ランクの飛騨牛ロースです)
松茸、白菜、玉葱、椎茸、榎木
白葱、三つ葉、笹牛蒡、豆腐

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛騨こしひかり
葱味噌

デザート

メロン
プリン

※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 下呂

料理長 山森 文司

調理場一同

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『飛騨牛 特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※十月十七日(月)より

食前酒

巨峰酒

先付

落花生豆腐
山葵

前菜

菊花寿司、柿バター、もずく
絹かつぎ、花百合根、蛸烏賊
鴨ロース、栗、秋刀魚

椀物

松茸土瓶蒸し
鱧、海老、銀杏
三つ葉、酢橘

造り

特撰旬魚盛り合わせ
鯛、鮪、烏賊、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

陶板

特撰飛騨牛陶板焼き
飛騨牛カルビ食べ放題
(A-5等級の飛騨牛カルビです)
玉葱、もやし
パプリカ、榎木

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛騨こしひかり
葱味噌

デザート

巨峰
プリン

※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 下呂
料理長 山森 文司
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

巨峰酒

先付

落花生豆腐
山葵

前菜

菊花寿司、柿バター、もずく
絹かつぎ、花百合根、蛍烏賊
鴨ロース、栗、秋刀魚

椀物

松茸土瓶蒸し
鱧、海老、银杏、三つ葉、酢橘

造り

特撰旬の造り盛り合わせ
鯛、烏賊、鮪、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

陶板

特撰飛驒牛陶板焼き（A-5飛驒牛）
玉葱、もやし
パプリカ、榎木

焼物

甘鯛若狭焼
はじかみ

焚合わせ

小芋、鴨治部煮
麩、絹さや

酢物替り

飛驒牛ローストビーフ
エンダイブ、レッドビーツ
ミズナ、ルッコラ等

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛驒こしひかり
葱味噌

デザート

巨峰
プリン

※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 下呂

料理長 山森 文司

調理場一同

神無月の御献立
『和み会席』

食前酒

巨峰酒

先付

落花生豆腐
山葵

前菜

菊花寿司、柿バター
絹かつぎ、花百合根
鴨ロース、栗、秋刀魚

椀物

松茸土瓶蒸し
鱧、海老、銀杏、三つ葉、酢橘

造り

旬の造り盛り合わせ
鯛、鮪、烏賊、海老
山葵、紅蓼、花穂

陶板

飛騨牛陶板焼き
玉葱、パプリカ
もやし、榎木

焼物

甘鯛若狭焼
はじかみ

焚合わせ

小芋、鴨治部煮
麩、絹さや

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

食事

飛騨こしひかり
ねぎ味噌

デザート

巨峰
プリン

※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 下呂
料理長 山森 文司
調理場一同