

## 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』

前菜は、旬の七種盛り。

御造りは旬の地魚三種盛り合わせ。

吸い物に松茸の土瓶蒸し。

焼き物は松茸を炭火にて焼いて頂きます。

鍋物には伊豆が誇る愛鷹牛をしゃぶしゃぶ。

仕上げに松茸の釜飯と、とても贅沢な会席となっております。

#### 『料理長おすすすめ会席』

前菜は旬の九品、御造りは中とろ鮪ほか地魚三種の盛り合せを二種の造り醤油にてお召し上がり頂きます。

先椀として松茸の土瓶蒸し。

温物は金目鯛を和風に仕上げたブイヤベースでお召し上がり頂きます。

焼物は国産牛の陶板焼きで。

その他、蒸し物には鮑と蕪を炊き合わせにしてご提供させて頂きます。

#### 『和み会席』

前菜は旬の七種盛り。御造りは鮪と地魚三種盛り合せを二種の造り醤油で。

酢物は穴子と秋茄子をゼリー寄せに。

温物は鶏つみれをクリーム味噌風味で

蒸物は蕪の射込みをご提供いたします

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3日～10月16日(日)まで

食前酒 巨峰ワイン

前菜 季節の七品

蟹身菊花和え

胡桃豆腐

海老唐辛子見立て

秋野菜の白和え

秋刀魚棒寿司

あけび百合根

柿玉子

造り 地魚三種盛込み

あしらい一式

造り醤油二種

吸物 土瓶蒸し

名残鱧 松茸 栗麩 銀杏

結び三つ葉 栗立ち

焼物 松茸炭火烧き

栗立ち 付けたれ

鍋物 愛鷹牛しゃぶしゃぶ

野菜色々 薬味 ぽん酢

蒸物 蕪の射込み

小柱 蒸し雲丹 海老

絹さや 菊花餡

香物 三種盛り

御飯 松茸の釜飯

栗 銀杏 三つ葉

御椀 赤だし汁

水物 二種

※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伊豆

料理長 志村 眞吾

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 巨峰ワイン

前菜 季節の盛り込み九品

蟹身菊花和え

胡桃豆腐

秋野菜の白和え

海老唐辛子見立て

秋刀魚棒寿司

银杏煎餅

あけび百合根

柿玉子

巨峰ベーコン巻き

造里 鮪と地魚三種盛込み

あしらい一式 造り醤油二種

先椀 土瓶蒸し

松茸 海老 鶏 銀杏 粟麩

温物 金目鯛和風ブイヤベース

ブロッコリー 人参 パプリカ

焼肴 国産牛の陶板焼き

小玉葱 エリンギ

付けたれ二種

蒸物 鮑と蕪の炊き合わせ

すすき隠元豆 菊花餡

香物 三種盛り

御飯 富山産こしひかり

止椀 赤だし汁

水物 二種

※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伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

神無月の御献立  
『和み会席』

食前酒 巨峰ワイン

前菜 季節の七品

蟹身菊花和え

胡桃豆腐

秋野菜の白和え

海老唐辛子見立て

秋刀魚棒寿司

木通百合根

柿玉子

造里 鮪と地魚三種盛込み

あしらい一式 造り醤油二種

先椀 清まし汁仕立て

海老真蒸 つまみ菊菜

針柚子 花茗荷

酢肴 穴子と秋茄子のゼリー寄せ

胡麻酢味噌

温物 鶏つみれクリーム味噌鍋

野菜色々

焼肴 鰯柚庵焼き

焼栗 むかご 巣立

蒸物 蕪の射込み

小柱 蒸し雲丹 海老

絹さや 菊花餡

香物 三種盛り

御飯 富山産こしひかり

止椀 赤だし汁

水物 二種

※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伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同