

## 料理長から献立のご説明 神無月の御献立

### 『特撰おすすりめ会席』

料理長が自ら足を運び、食材を厳選いたします。鮮魚において、その日一番質の良いものをその目で確かめ、仕入れていたします。特撰の名にふさわしい特別献立にご期待下さいませ。

### 『料理長おすすりめ会席』

魚と肉のバランスのとれた内容です。和み会席に比べ、内容がより一層グレードアップされます。当日仕入の厳選食材のため、変更になる場合がございます。

### 『和み会席』

魚と肉のバランスのとれた内容です。中秋らしい、季節感のある内容です。

### 『松茸特撰会席』

土瓶蒸し、茶碗蒸し、天婦羅をベースに、献立をご用意いたします。料理全般に松茸を盛り込むなど、その日だけの特別献立となります。

### 『松茸おすすりめ会席』

土瓶蒸し、茶碗蒸し、天婦羅をベースに、献立をご用意いたします。

同料金のおすすりめ会席に比べ、より松茸を盛り込んだ内容となっています。

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  
※9月1日(木)～10月16日(日)まで

食前酒

梅酒

先付

柿白和え  
白山堅豆腐

前菜

金時レモン煮 牡蠣山椒煮  
ムカゴ進丈 海老つや煮  
河豚唐揚げ 银杏塩蒸し 焼栗  
連子鯛赤飯 蓮根チップ

椀物替り

土瓶蒸し  
鱧 松茸 海老 三葉 すだち

造り

鮪 鰯 鯛 甘海老 烏賊  
あしらい  
山葵 おろし生姜

鉄板

黒毛和牛ステーキ  
松茸  
サラダ

焼物

柳八目塩焼き  
すだち はじかみ

蒸物

茶碗蒸し  
松茸 甘鯛 むかご  
生姜 木の芽

鍋物

鶏鍋味噌仕立て  
鶏肉 鶏団子 白菜 春菊 榎木  
白葱 エリンギ 氷見うどん

揚物

松茸天婦羅  
金時草 パプリカ 茄子  
天出汁 タルタルソース

食事

松茸御飯  
香の物 止椀

水菓子

メロン 柿 加賀梨

※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 加賀  
料理長 左手 裕介



料理長のおすすめ

神無月の御献立

『特撰おすすめ会席』

食前酒

梅酒

先付

柿白和え  
白山堅豆腐



前菜

金時レモン煮 牡蠣山椒煮 ムカゴ進丈  
海老つや煮 河豚唐揚げ 銀杏塩蒸し 焼栗  
連子鯛赤飯 蓮根チップ

椀物替り

土瓶蒸し  
鱧 松茸 海老 三葉 すだち

造り

鮮魚姿造り  
鮪 鰯 鯛 甘海老 烏賊  
あしらい  
山葵 おろし生姜

焼物

柳八目塩焼き  
すだち はじかみ

凌ぎ

のど黒握り寿司  
特撰黒毛和牛あぶり寿司



一品

料理長厳選おすすめ一品

鍋物

鶏鍋味噌仕立て  
鶏肉 鶏団子 白菜 春菊 榎木  
白葱 エリンギ 氷見うどん

揚物

特撰黒毛和牛カツレツ  
ステーキソース  
石川ポーク包み揚げ  
パブリカ  
ポン酢 もみじおろし

食事

秋のキノコ釜飯  
香の物 止椀



水菓子

メロン 柿 加賀梨

※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 加賀

料理長 左手 裕介



料理長のおすすめ

神無月の御献立

『松茸おすすめ会席』

※料理長おすすめ会席 料金に準ずる  
※9月1日(木)～10月16日(日)まで

食前酒

梅酒

先付

柿白和え  
白山堅豆腐

前菜

金時レモン煮 牡蠣山椒煮  
ムカゴ進丈 海老つや煮  
河豚唐揚げ 銀杏塩蒸し 焼栗  
連子鯛赤飯 蓮根チップ

椀物替り

土瓶蒸し  
鱧 松茸 海老 三葉 すだち

造り

鮪 鰯 鯛 甘海老 烏賊  
あしらい  
山葵 おろし生姜

鉄板

黒毛和牛ステーキ  
松茸  
サラダ

焼物

鰯照焼き  
染め卸し はじかみ

蒸物

茶碗蒸し  
松茸 甘鯛 むかご  
生姜 木の芽

揚物

松茸天婦羅  
金時草 パプリカ 茄子  
天出汁 タルタルソース

食事

松茸御飯  
香の物 止椀

水菓子

メロン 柿 加賀梨



※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 加賀  
料理長 左手 裕介



神無月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

梅酒

先付

柿白和え  
白山堅豆腐

前菜

金時レモン煮 牡蠣山椒煮 ムカゴ進丈  
海老つや煮 河豚唐揚げ 銀杏塩蒸し 焼栗  
連子鯛赤飯 蓮根チップ

椀物替り

土瓶蒸し  
鱧 松茸 海老 三葉 すだち

造り

鮪 鰯 鯛 甘海老 烏賊  
あしらい  
山葵 おろし生姜

焼物

鰯照焼き  
染め卸し はじかみ

炊合

海老芋唐揚げの蟹餡かけ  
金時草麩

鍋物

鶏鍋味噌仕立て  
鶏肉 鶏団子 白菜 春菊 榎木  
白葱 エリンギ 氷見うどん

揚物

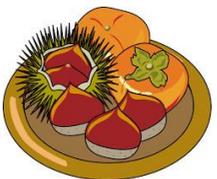
特撰黒毛和牛カツレツ  
ステーキソース  
石川ポーク包み揚げ  
パプリカ  
ポン酢 もみじおろし

食事

秋のキノコ釜飯  
香の物 止椀

水菓子

メロン 柿 加賀梨



※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 加賀

料理長 左手 裕介



# 神無月の御献立 『和み会席』

食前酒

梅酒

先付

柿白和え  
白山堅豆腐

前菜

金時レモン煮 牡蠣山椒煮 ムカゴ進丈  
海老つや煮 河豚唐揚げ 銀杏塩蒸し 焼栗

椀物

蓮根団子・甘鯛すまし汁  
松茸 香り菊花 三葉

造り

鰯 鯛 甘海老 烏賊  
あしらい  
山葵 おろし生姜

炊合

海老芋唐揚げの蟹餡かけ  
金時草麩



鍋物

鶏鍋味噌仕立て  
鶏肉 鶏団子 白菜 春菊 榎木  
白葱 エリンギ 氷見うどん

揚げ物

石川ポーク包み揚げ  
パプリカ  
ポン酢 もみじおろし

食事

石川県産こしひかり  
香の物 止椀

水菓子

柿 加賀梨



※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 加賀

料理長 左手 裕介

