

料理長から献立のご説明

神無月の御献立

『おすすめ香住産紅かに会席』

紅カニを贅沢に二匹半使用した会席をご用意。
酢の物には紅カニの茹で姿一杯をご用意し、大変人気のあるコース料理です。

『おすすめ松茸会席』

秋の味覚松茸と但馬牛のすき焼きの会席をご用意。
温物には、松茸土瓶蒸しもご用意しております。
とても贅沢で人気のある秋限定のコース料理です。

『料理長おすすめ会席』

お造りは、車海老と海の幸四種盛りをご用意。
椀物代りに松茸土瓶蒸しがつきます。
焼物には今が旬の甘鯛を香草焼きで召し上がって頂きます。

『和み香住産紅カニ会席』

お造りは、紅カニと海の幸を盛り合わせています。酢の物は紅カニの風味豊かな酒蒸しをご用意。

『和み会席』

造りは新鮮な魚の四種盛りをご用意しております。
焼物には今が旬の甘鯛を使用しております。鍋物は地元但馬の但馬ポークをしゃぶしゃぶ鍋で召し上がって頂きます。

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『おすすめ紅カニ会席』

※料金は料理長おすすめ会席に準じます
※4月4日～10月30日(日)まで

食前酒 ブルーベリー酒

先吸い物 紅カニ摺り流し
三つ葉 生姜

前菜 旬の物九種盛り
チーズサーモン むかご 甘海老
きのこ菊花和え いが栗 柿玉子
さつま茶巾 銀杏真丈 秋刀魚わた焼

造り 紅カニと海の幸四種盛り
サーモン 鯛松皮 間八 牡丹海老
あしらい一式

焼物 紅カニ陶板焼き バター風味
蟹味噌甲羅焼
※自家製の蟹味噌を使用しています。

箸休め 紅カニ酒蒸し
ポン酢 薬味

揚げ物 紅カニと野菜かき揚げ
玉葱 人参 青唐 抹茶塩

鍋物 紅カニすき鍋
水菜 白葱 榎 椎茸

酢物 紅カニ姿盛り
カニ酢 岩塩

食事 紅カニ寿司
香の物 三種盛り
留椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物
柿ゼリー ホイップ ミント
わらび餅 ケーキ

※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 城崎
料理長 木谷博信
調理場一同

神無月の御献立

『料理長おすすめ松茸会席』

※料金は料理長おすすめ会席に準じます
※9月1日～10月16日(日)まで

食前酒 ブルーベリー酒

先付 銀杏豆腐
キャビア もみじ長芋 美味出し

前菜 旬の物九種盛り
チーズサーモン むかご 甘海老
きこの菊花和え いが栗 柿玉子
さつま茶巾 銀杏真丈 秋刀魚わた焼

造り 海の幸四種盛り
サーモン 鯛松皮 間八 牡丹海老
あしらい一式

温物 松茸土瓶蒸し
鶏肉 三つ葉 スグチ

焼物 甘鯛香草焼き
山くらげ パプリカ 銀杏

揚物 カマスエリンギ巻き
青唐 抹茶塩

台物 但馬牛と松茸すき焼き
玉葱 牛蒡 焼豆腐 榎 椎茸
※すき焼を温泉玉子でお召し上がり頂きます。

食事 舞茸御飯

香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物
柿ゼリー ホイップ ミント
わらび餅 ケーキ

※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 城崎
料理長 木谷 博信
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 ブルーベリー酒

先付 銀杏豆腐 キャビア もみじ長芋 美味出し

前菜 旬の物九種盛り チーズサーモン むかご 甘海老
きのこ菊花和え いが栗 柿玉子
さつま茶巾 銀杏真丈 秋刀魚わた焼

椀物代り 松茸土瓶蒸し 鶏肉 三つ葉 スグチ

造り 車海老と海の幸四種盛り
サーモン 鯛松皮 間八 白いか
あしらい一式

焼物 甘鯛香草焼き 山クラゲ パプリカ 銀杏

洋皿 但馬牛サーロイン一口ステーキ
パン チャービル

揚げ物 カマスエリンギ巻 青唐 抹茶塩

台物 但馬牛しゃぶしゃぶ鍋
水菜 榎 白葱 葛切
※地元但馬の但馬牛を使用しております。

食事 舞茸御飯 香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物 柿ゼリー ホイップ ミント
わらび餅 ケーキ

※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。

神無月の御献立

『香住産 紅ズワイガニ会席』

※4月4日～10月30日(日)まで

食前酒 ブルーベリー酒

前菜 七種盛り

甘海老 きのこ菊花和え
いが栗 柿玉子 さつま茶巾
銀杏真丈 秋刀魚わた焼

造り 紅カニと海の幸四種盛り

サーモン 鯛松皮 間八 牡丹海老
あしらい一式

焼物 紅カニ陶板焼き

バター風味

口替 紅カニ味噌甲羅焼き

刻み葱

※自家製の蟹味噌を使用しています。

揚げ物 紅カニと野菜かき揚げ

玉葱 人参 青唐 抹茶塩

鍋物 紅カニすき鍋

水菜 白葱 榎 椎茸

酢物 紅カニ酒蒸し

ポン酢 薬味

食事 紅カニ寿司

香の物 三種盛り
留椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物

柿ゼリー ホイップ ミント

※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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

神無月の御献立 『和み会席』

食前酒 ブルーベリー酒

先付 銀杏豆腐
キャビア もみじ長芋 美味出し

前菜 旬の物七種盛り
甘海老 きのか菊花和え
いが栗 柿玉子 さつま茶巾
銀杏真丈 秋刀魚わた焼

造り 海の幸四種盛り
サーモン 鯛松皮 間八 牡丹海老
あしらい一式

温物 松茸土瓶蒸し
鶏肉 三つ葉 すだち

焼物 甘鯛香草焼き
山くらげ パプリカ 銀杏

揚物 カマスエリンギ巻き
青唐 抹茶塩

台物 但馬ポークしゃぶしゃぶ鍋
水菜 榎 白葱 葛切
※地元但馬の但馬ポークを使用しています。

食事 御飯 但馬こしひかり
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物
柿ゼリー ホイップ ミント

※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 城崎
料理長 木谷 博信
調理場一同