

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』

栗や柿、蜜柑といった実りの秋を表現した八寸を始め、吸い物には独活と人参を巻いて作り上げる【甘鯛市松巻き】を丹生込めた出汁でお召し上がり頂きます。見た目にこだわりの目で楽しんで頂ける【里芋穴子巻き】・【小丸菊南京】・【菊小茄子】の「蓋物」、旬の太刀魚を用いてご用意する【太刀魚難波焼き】と【子持ち鮎】、【じゃが芋の北海焼き】の三種をお召し上がり頂く「強肴」といった秋の魅力を楽しめる会席に仕上げております。

『特選料理長おすすめ会席』

強肴は【太刀魚難波焼き】・【子持ち鮎】・【じゃが芋の北海焼き】をお召し上がり頂いた後に鮑を丸ごと一匹鉄板焼きでお召し上がり頂きます。合肴には【和牛のすき焼き】をご用意しており、満足感たっぷりの会席に仕上げております。

『特撰松茸会席』

秋の食材である松茸を堪能していただける会席。八寸には【松茸と合鴨の挟み焼き】・【松茸の握り】と秋を感じさせられる盛り付けをしております。吸い物には【松茸と鱧の土瓶蒸し】、メインである強肴には松茸・鮑・車海老などを使用した【宝楽焼き】を合肴には【松茸と京都ビーフのすき焼き】をご用意。お食事には【松茸の釜飯】をお召し上がり頂きます。

『和み会席』

吸い物は秋をイメージした【錦秋真丈】を清汁仕立てでお召し上がり頂き、お造りは旬の魚貝類を使用した四種盛りです。

焼物は【鰯の紅葉焼き】をお召し上がり頂き、合肴は【京都高原ポークのすき焼き】をご用意しております。

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『特撰松茸京会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます
※10月1日～10月16日(日)まで

食前酒

季節の食前酒

先付
八寸

松茸と菊菜のポン酢和え
栗甘露煮
松茸と合鴨の挟み焼き
白玉みたらし団子
松茸と子持ち昆布和え
松茸の握り
豆腐松風
衣被
湯葉味噌重ね押し
チーズ寄せ

吸い物

松茸の土瓶蒸し
松茸 鱧 結び三つ葉 酢橘

造り

季節の鮮魚盛り合わせ
季節のあしらい一式

煮物

鰻東寺巻き
小松菜 木の芽

強肴

松茸の宝楽焼き 松茸と仲間たち
松茸 銀杏 車海老
鮑 蛤 鯛
松葉 始神 ポン酢 酢橘

合肴

京都ビーフと松茸のすき焼き
松茸 京都ビーフ
ささがき牛蒡 京葱
エリンギ茸 京豆腐 京菊菜
割下出汁 生玉子

食事

松茸の釜飯
赤出汁
香の物盛合せ

デザート

季節のデザート

※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テ京都

料理長 吉田岳人

調理場一同

神無月の御献立
『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒

季節の食前酒

先付八寸

柿玉子
栗白秋寄せ
子持ち鮎鞍馬煮
鴨ロースの紅葉煮
海胆豆腐
柿白和え
車海老の松の実焼き
鰻の法蓮草錦糸巻き
柿玉子銀杏串・姫無
太刀魚と昆布締め豆腐の卵の花まぶし
サーモンとイクラの親子和え

吸い物

清汁仕立て
甘鯛市松巻き
松茸 菊花大根 大根菜 口松葉柚子

造り

料理長特撰お造り盛合せ
季節のあしらい一式

炊合せ

里芋穴子巻き 小丸菊南京 菊小茄子
木の葉人参 隠元結び干瓢 柚子

強肴①

太刀魚難波焼き
子持ち鮎 じゃが芋の北海焼き
小松菜の胡麻和え 始神 檸檬

強肴②

鮑丸ごと一匹鉄板焼き
九条葱 バター ポン酢

合肴

和牛のすき焼き
キャベツロール 京豆腐 京葱 京菊菜
ささがき牛蒡 舞茸 エリンギ茸 椎茸
糸蒟蒻 特製割下出汁 生卵

食事

鰻井もしくは牛井もしくは白御飯
※いずれかお選び下さい
赤出汁 香の物三種盛合せ

デザート

季節の果物ゼリー寄せ
オリジナルデザートソース 淡雪 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。

ザグランリゾートエレガンテ京都
料理長 吉田岳人
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

季節の食前酒

先付八寸

柿玉子
栗白秋寄せ
子持ち鮎鞍馬煮
鴨ロースの紅葉煮
柿白和え
車海老の松の実焼き
鰻の法蓮草錦糸巻き
柿玉子銀杏串
姫無
サーモンとイクラの親子和え

吸い物

清汁仕立て
甘鯛市松巻き
松茸 菊花大根 大根菜 口松葉柚子

造り

料理長おまかせお造り盛合せ
鯛 鮪 車海老
木の葉長芋(炙り) 双葉銀杏南京
柿の葉 大葉 水前寺海苔ゼリー寄せ
花穂紫蘇 山葵

炊合せ

里芋穴子巻き 小丸菊南京 菊小茄子
木の葉人参 隠元結び干瓢 柚子

強肴

太刀魚難波焼き
子持ち鮎 じゃが芋の北海焼き
小松菜の胡麻和え 始神 檸檬

合肴

和牛のすき焼き
キャベツロール 京豆腐 京葱 京菊菜
ささがき牛蒡 舞茸 エリンギ茸 椎茸
糸蒟蒻 特製割下出汁 生卵

食事

鰻井もしくは牛井もしくは白御飯
※いづれかお選び下さい
赤出汁 香の物三種盛合せ

デザート

季節の果物ゼリー寄せ
オリジナルデザートソース 淡雪 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 エレガンテ京都

料理長 吉田岳人

調理場一同

神無月の御献立 『和み会席』

食前酒

杏子酒サワー

八寸

金時芋サクサク揚げ
柿白和え
山芋オリーブオイル漬け
栗もチーズ
村雨玉子
海老袱紗寿司
無花果甲州煮
胡麻豆腐旨出汁餡掛け
冷し豆乳豆腐・昆布の煮凝り
加減醤油

吸い物

清汁仕立て
錦秋真丈
松茸・菊花大根・野沢菜・口柚子

作り

季節の鮮魚四種盛
あしらい一式

蓋物

百合根饅頭
南京・栗餡掛け

強肴

鰯紅葉焼き
魚の南蛮漬け・鶏松風・始神

合肴

京都高原ポークのすき焼き
白菜ロール・京豆腐・京葱・粟麩
ささがき牛蒡・京菊菜
椎茸・エリンギ茸
特製割下出汁・生卵

酔の物

秋刀魚の菊花和え
錦糸砵巻き・蛇腹胡瓜・檸檬

食事

白御飯
赤出汁
京漬物盛合せ

デザート

季節の果物ゼリー寄せ
オリジナルデザートソース
淡雪
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。

ザグランリゾートエレガンテ京都

料理長 吉田岳人

調理場一同