

料理長から献立のご説明

神無月の御献立

『特選おすすすめ松茸会席』

秋の味覚、松茸と和牛しゃぶしゃぶがメインの豪華な会席です。どうぞご賞味ください。

『特撰おすすすめ若狭河豚会席』

冬の味覚、若狭河豚のフルコースです。てつき、河豚唐揚げ、河豚ちり鍋など贅沢な会席です。どうぞご賞味ください。

『料理長おすすすめ会席』

新鮮な魚のお造りは勿論のこと、握り寿司や揚げ物などがメインとなっております。

『和み会席』

日本海で水揚げされた新鮮な魚のお造りなどがメインとなっております。

ザ グランリゾート 三方五湖

料理長 北村 栄

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』

※特選料理長おすすめ会席料金に準ずる
※9月1日～10月16日(日)まで

食前酒

梅酒

突出

銀杏豆腐

前菜

栗羊羹

焼き鯖

丸十檸檬煮

菊花霏和え

海老奉書揚げ

烏賊紅葉和え

鴨ロース煮

茄子田楽

椀物

松茸土瓶蒸し

造り

若狭海鮮盛り 地魚七種盛り

凌ぎ

料理長のおまかせ握り寿司

焼物

焼き松茸

揚物

季節の天婦羅

松茸・海老・烏賊・野菜色々

焚合

和牛しゃぶしゃぶ

酢物

秋刀魚の砵巻き

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

神無月の御献立

『特撰おすすめ若狭河豚会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※10月21日〜3月31日(金)まで

食前酒

ひれ酒

突出

河豚 にこごり

小鉢

河豚 白子ぼん酢

前菜

栗羊羹

焼き鯖

丸十檸檬煮

菊花霰和え

海老奉書揚げ

烏賊紅葉和え

鴨ロース煮

茄子田楽

造り

鉄鎖

凌ぎ

おまかせ握り寿司

焼物

焼き河豚

酢物

河豚 鉄砲和え

蓋物

河豚 白子蒸し

焚合

てっちり

揚物

河豚 唐揚げ

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

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

梅酒

突出

銀杏豆腐

前菜

栗羊羹

焼き鯖

丸十檸檬煮

菊花霏和え

海老奉書揚げ

烏賊紅葉和え

鴨ロース煮

茄子田楽

椀物

松茸 土瓶蒸し

造り

若狭海鮮造り

地魚七種盛り

凌ぎ

おまかせ 握り寿司

焼物

和牛一口ステーキ

揚物

季節の天婦羅

海老・烏賊・野菜色々

蒸物

海鮮 蒸籠蒸し

酢物

秋刀魚の砵巻き

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

神無月の御献立
『和み会席』

食前酒

梅酒

突出

銀杏豆腐

前菜

栗羊羹

焼き鯖

丸十檸檬煮

菊花霰和え

海老奉書揚げ

烏賊紅葉和え

鴨口ース煮

茄子田楽

椀物

松茸土瓶蒸し

造り

若狭海鮮造り

地魚五種盛り

凌ぎ

栗御飯

焼物

和牛一口ステーキ

焚合

海鮮 蒸籠蒸し

酢物

秋刀魚の砵巻き

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同