

# 料理長から献立のご説明

## 神無月の御献立

### 『二十五周年記念特撰会席』

季節の品を十分に取り込んだ会席を是非、お召し上がりくださいませ。

鍋では、太刀魚のしゃぶしゃぶと松茸が同時に召し上がれる一品となっております。

お食事では、季節物の松茸を使用した釜飯を用意しており、炊き立ての香りと味をお楽しみください。

### 『料理長おすすめ会席』

焼き物では甘鯛の酒盗焼をお出しします。

酒盗風味で味わい、松葉、菊花など添え手の込んだ一品となっております。

椀では厳選された鱧の具と素材の旨味がきいた出汁と共に、土瓶蒸しをお出しします。

### 『和み会席』

焼き物で鮭味噌柚安焼を、用意しました。

柚子と味噌の風味が引き立つ味と共に香りも楽しめる一品となっております。

煮物では黒豚の角煮をお出ししており、黒豚の食感と上質な旨味を是非おめしあがりくださいませ。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山 和夫

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『二十五周年記念特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます

食前酒

八寸

吹き寄せ盛  
吉知次芝炊  
柿サーモン鮭  
合鴨紅葉  
山葵華百合根  
菊落雁  
人参香梅煮  
紫頭巾  
酢立釜  
松茸紅葉合  
公孫樹庄内麩

椀

清汁仕立  
甘鯛酒蒸し 松茸  
玉子豆腐 蓮草梅肉  
柚子

造り

本日のおまかせ  
四種

焚合

変わり

太刀魚しゃぶしゃぶ  
巻白菜 三ツ葉  
松茸 白菜 ちり酢

焼物

温石  
和牛肉  
旨タレ 辛子

揚物

巻蝦毬揚げ  
零余子素揚  
紅葉煎餅  
松葉そば レモン  
抹茶塩

酢物

レモン菊釜  
渡蟹 黄菊 紫菊  
菊葉 生姜酢

止椀  
食事

合わせ味噌  
松茸釜飯  
香の物

デザート

旬のフルーツ  
アイス添え

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『松茸会席』

食前酒

柿サーモン鮓

合鴨紅葉

遠山百合根

零余子石垣

織部栗茶巾

人参梅香煮

占地三度豆紅葉合

酢立釜

椀変わり

松茸土瓶蒸し

鱧 銀杏

三つ葉 酢立

造り

鯛 赤身

海老 秋刀魚炙り

あしらい

凌ぎ

甘鯛煮麺

松茸 三ッ葉

柚子

炙肴

牛肉炙り 松茸

万願寺

岩塩 山葵

酢立

台の物

紙宝楽蒸し

松茸 糸より

海老 ちり酢

酢物

子持鮎煮浸し

干芋茎 のし梅

舞茸 人参

茗荷 生姜酢

止椀

合わせ味噌

食事

松茸釜炊御飯

香の物

デザート

旬のフルーツ

紅葉麩小倉包み

※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。

ザグランリゾートプリンス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『松茸すき焼き会席』

食前酒

柿サーモン鮓

合鴨紅葉

遠山百合根

零余子石垣

織部栗茶巾

人參梅香煮

占地三度豆紅葉合

酢立釜

前菜

椀変わり

松茸土瓶蒸し

鱧 銀杏

三つ葉 酢立

造り

鯛赤身

海老 秋刀魚炙り

あしらい

鍋物

和牛肉 松茸白才

榎木 椎茸 豆腐 玉葱

三つ葉 糸こんにゃく 紅葉人參

エリンギ

青葱

止椀

合わせ味噌

食事

松茸釜炊御飯

香の物

デザート

旬のフルーツ

紅葉麩小倉包み

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

# 神無月の御献立 『和み会席』

## 食前酒 前菜

秋刀魚小袖鮓  
零余小石垣  
合鴨ロースト  
旨味噌掛け  
公孫樹丸十  
平茸辛煮  
松葉刺し  
銀杏美人揚  
葛葡萄  
黄味酢

## 椀替り

カリフラワー  
和風ポタージュ

## 造り

鯛 小判鮓 海老  
帆立焼霜 あしらひ

## 焼物

杉板焼  
味噌柚安焼  
舞茸 栗麩照焼  
はじかみ

## 煮物

黒豚角煮  
馬鈴薯餡  
玉葱 印元  
とき辛子

## 台物

紙宝楽蒸し  
甘鯛酒蒸し豆腐  
白葱 占地 酢立  
ちり酢

## 酢物

北寄貝昆布メ  
蛇腹胡瓜 若布  
茗荷 辛子酢味噌

## 食事

こしひかり  
止め椀 香の物  
または  
炭うどん

## デザート

林檎ゼリー寄  
ヨーグルト添  
黒タピオカ

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

神無月の御献立  
『料理長おすすめ会席』

食前酒

座付

枝豆腐  
いくら 旨出餡  
山葵

前菜

柿サーモン鮭  
合鴨紅葉  
遠山百合根  
零余子石垣  
織部栗茶巾  
人参梅香煮  
占地三度豆紅葉合  
酢立釜

椀

土瓶蒸し  
鱧笹見 銀杏  
三ツ葉 酢立

造り

鯛 赤身  
海老 秋刀魚炙り  
あしらい

焼物

甘鯛酒盗焼  
大徳寺松葉  
菊花大根  
菊花菊葉浸し  
地神

台物

吹き寄せ鍋  
牛肉 鱸 蛤 鳥団子 巻白菜  
水菜 榎木 豆腐 白菜

揚物

海老毬揚  
紅葉煎揚  
松葉そば 葛花  
煎塩 レモン

酢物

子持鮎煮浸し  
干芋茎 のし梅  
舞茸 人参  
茗荷 生姜酢

止椀

合わせ味噌

食事

茸釜炊御飯  
香の物

デザート

旬のフルーツ  
紅葉麩小倉

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同