

料理長から献立のご説明

神無月の御献立

『紀州クエ鍋・クエしゃぶ会席』

季節の前菜に茶碗蒸し、造り、握り寿司、鍋、焼物、そして締めには雑炊と、この時期、紀州ならではの「クエ」を存分にお楽しみください。

『特撰料理長おすすめ会席』

公孫樹に紅葉、季節感満載の前菜です。

椀物替りはもちろん土瓶蒸し。

凌ぎには鮑の握り寿司と茶碗蒸しの二種をお召し上がりください。

小鍋に松茸と和牛のすき焼きを。口の中で広がる牛肉と松茸のハーモニーは絶品です。

『料理長おすすめ会席』

椀物替りにこの時期には外せない、土瓶蒸しをご用意しました。

凌ぎには栗飯蒸しに鈴子を添えています。ほのかに甘い栗のホクホク感がたまりません。

焼物は松茸をかますで包んで焼き上げ、帆立バターをそえました。

松茸の歯応えが絶妙です。

『和み会席』

大根の美味しい季節になりました。炊き合わせの吹き寄せ大根は、銀杏を添えて、蟹餡掛けにしました。

小鍋は季節の魚介のトマトスープ仕立てです。魚介の旨みと詰め込んだ野菜たっぷりの小鍋をお楽しみください。

焼物には旬の秋刀魚の幽庵焼きに帆立のバター焼きを添えました。

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『紀州クエ鍋会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※10月1日(土) ～ 2月28日(火)まで

食前酒 一献

先附 クエ茶碗蒸し

前菜 紅葉南瓜

かます棒寿司

坂本菊と蟹のお浸し

ハロウィン麩

海老煎餅

マスカット白和え

公孫樹真丈

煎り銀杏

紅芋茶巾

造り クエと旬魚の盛り合わせ

あしらい一式

凌ぎ クエ握り寿司

がり

大鍋 クエ鍋

白菜・水菜・榎・白葱

椎茸・人参・焼豆腐

焼物 クエ味噌漬け

焼き栗・紫頭巾

焼き舞茸・葉地神

御飯 雑炊

香物 三種盛り

水菓子 柿・二十世紀梨

※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 エレガント白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『紀州クエしやぶ会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※10月1日(土) ～ 2月28日(火)まで

食前酒 一献

先附 クエ茶碗蒸し

前菜 紅葉南瓜

かます棒寿司

坂本菊と蟹のお浸し

ハロウィン麩

海老煎餅

マスカット白和え

公孫樹真丈

煎り銀杏

紅芋茶巾

造り クエと旬魚の盛り合わせ

あしらい一式

凌ぎ クエ握り寿司

がり

大鍋 クエしやぶ

白菜・水菜・榎・白葱

椎茸・人参・焼豆腐

焼物 クエ味噌漬け

焼き栗・紫頭巾

焼き舞茸・葉地神

御飯 雑炊

香物 三種盛り

水菓子 柿・二十世紀梨

※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。

ザグランリゾートエレガント白浜

料理長 鎌田 孝

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 一献

前菜

紅葉南瓜
かます棒寿司
坂本菊と蟹のお浸し
ハロウィン麩
海老煎餅
マスカット白和え
公孫樹真丈
煎り銀杏
紅芋茶巾

御椀

土瓶蒸し
車海老・鱧・三ツ葉

造り

旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式

凌ぎ

鮑握り寿司
がり
季節の茶碗蒸し
松茸・百合根・蒲鉾

炊合せ

子持鮎煮浸し
占地・紅葉麩・銀杏麩

小鍋

松茸と和牛のすき焼き
白菜・玉葱・白葱・畑占地・笹垣牛蒡
焼豆腐・蒟蒻・溶き玉子

焼物

かますの松茸包み焼きと帆立バター焼き
焼き栗・紫頭巾・焼き舞茸・葉地神

酢の物

渡り蟹の酢の物
蛇腹胡瓜・若布・レモン
土佐酢ジュレ

留椀

合わせ味噌

御飯

松茸御飯

香物

三種盛り

水菓子

柿・二十世紀梨

※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。

ザグランリゾートエレガンテ白浜

料理長 鎌田 孝
調理場一同

神無月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 一献

先附 季節の茶碗蒸し
松茸・百合根・蒲鉾

前菜 紅葉南瓜
かます棒寿司
坂本菊と蟹のお浸し
ハロウィン麩
海老煎餅
マスカツト白和え
公孫樹真丈
煎り銀杏
紅芋茶巾

御椀 土瓶蒸し
車海老・鱧・三ツ葉

造り 旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式

凌ぎ 栗飯蒸し
鈴子・三ツ葉

炊合せ 吹き寄せ大根
銀杏・占地・紅葉麩・銀杏麩・蟹餡掛け

小鍋 松茸と和牛のすき焼き
白菜・玉葱・白葱・畑占地・笹垣牛蒡
焼豆腐・蒟蒻・溶き玉子

焼物 かますの松茸包み焼きと帆立バター焼き
焼き栗・紫頭巾・焼き舞茸・葉地神

留椀 合わせ味噌

御飯 松茸御飯

香物 三種盛り

水菓子 柿・二十世紀梨

※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 エレガント白浜
料理長 鎌田 孝
調理場一同

神無月の御献立
『和み会席』

食前酒 一献

前菜

紅葉南瓜
かます棒寿司
坂本菊と蟹のお浸し
ハロウィン麩
海老煎餅
柿胡麻クリーム掛け
公孫樹真丈
煎り銀杏
紅芋茶巾

御椀

海老真丈
紅葉板麩・軸蓮草・つる紫
振り柚子

造り

旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式

炊合せ

吹き寄せ大根
銀杏・占地・紅葉麩・銀杏麩
蟹餡掛け

小鍋

季節の魚介トマトスープ仕立
キャベツ・白葱・エリンギ・豆腐
ホウレン草・豚スライス・海老

焼物

秋刀魚庵焼きと帆立バター焼き
焼き栗・紫頭巾・焼き舞茸・葉地神

留椀

合わせ味噌

御飯

コシヒカリ

香物

三種盛り

水菓子

柿・二十世紀梨

※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。