

料理長から献立のご説明 神無月の御献立

秋もたけなわとなり灯火に親しみ紅葉だよりも南下してきています。

『おすすめハタマス会席』

一般には真羽太（マハタ）と呼ばれますが、伊勢地方ではハタマスと言います。他地方ではアラとも呼ばれます。有名なクエと同じ仲間です。

先附はハタマスの皮を湯引きしポン酢で召し上がっていただきます。

前菜は秋の季節九種盛りとしました。

椀物は松茸入り土瓶蒸しを召し上がっていただきます。

造りはハタマスを平作りとし松魚醤油で、別皿にハタマスを薄作りで橙酢で二つの味を楽しんでいただきます。

鍋は大鍋でハタマスのちり鍋に鍋野菜を添えてポン酢で召し上がっていただきます。ご希望で一人ずつの銘々鍋にもいたします。

油物はハタマスに味を付け唐揚げとし、三重県産あおさ塩で召し上がっていただきます。

御飯は鍋の出汁で雑炊とします。

果物は白ワインで焚いた洋梨のコンポートを召し上がっていただきます。

『料理長おすすめ会席』

落鮎を有馬山椒を入れ三日間炊きます。松林に松露が出てきますが、それに見立ててトマトで作りました。銀杏入りの生麩を作り油で揚げ、きな粉をまぶしました。

椀物は松茸入りの土瓶蒸しを召し上がっていただきます。

造りは伊勢海老姿作りと地魚四種盛とします。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れさせていただきます。

蓋物は魚のすり身に鶏ミンチを包み、むかごを入れ蒸してたっぷり菊花餡を掛けます。

台の物は鰹出汁に味を付け、蟹つみれと新鮮な魚を入れ寄せ鍋とします。

酢肴はままかりに酢をし、かつらに剥いた大根で巻きりんご酢ジュレで召し上がっていただきます。

御飯は松茸を入れたお一人用の釜飯を作りました。

果物は白ワインで焚いた洋梨のコンポートを召し上がっていただきます。

『三重ブランド会席』

造りは伊勢海老姿作り(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。
伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は地元で採れたアワビを踊り焼で召し上がっていただきます。

台の物は三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶで御用意しております。

『伊勢海老と松阪牛会席』

造りは伊勢海老姿(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物と焼き合わせも伊勢海老を使用します。

台の物で三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶ仕立て自家製ポン酢か胡麻だれで御用意しております。

また、しゃぶしゃぶをすき焼きに変更もできます。

『伊勢海老三品会席』

造りは伊勢海老姿(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は伊勢海老の鬼殻焼きでお召し上がりください。

※鬼殻焼きはチリソース焼きに変更もできます。

焼き合せは伊勢海老の具足煮で本場の伊勢海老を贅沢に使った会席です。

『和み会席』

海老は小麦粉に牛乳を入れた衣でフリッターとしました。干柿で釜を作り柿なますを入れ、釜ごと召し上がっていただきます。近江蒟蒻をとんぶりで和えまします。

椀物は松茸入りの土瓶蒸しを召し上がっていただきます。

造りはイタヤ貝入りの新鮮な地魚四種盛りといたします。

蓋物は紫芋で萬頭を作りたっぷりの菊花餡を掛けます。

焼肴は豚ロースをデミグラスでシチュー風に焼き陶板で召し上がっていただきます。

御飯は三重県産のミルククイーンをご用意いたします。

果物は無花果アイスと柿を召し上がっていただきます。

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『三重ブランド会席』

※料理長おすすめ会席 + 8,640円(税込)
※10月1日(土) ~ 10月31日(月)まで

食前酒

洋梨酒

前菜

海老フリッター 銀杏麩安倍川
落鮎有馬煮 柿釜なます
萩真蒸 松露トマト
胡桃キャラメル焼 カマス小袖寿司
近江蒟蒻とんぶり和え

椀物替り

土瓶蒸し
松茸 海老 穴子白焼
むかご 紅葉百合根 三つ葉 酢立

造里

伊勢海老 平目 鮪
ヒラス イタヤ貝
芽物一式

焼肴

鮑踊り焼
バター

蓋物

珠芽萬頭
紅葉麩 明日葉
菊花飴掛け

台の物

松阪牛しゃぶしゃぶ
白菜 白葱 豆腐 えのき
葛切り 胡麻だれ ポン酢 薬味

酢物

ままかり奉書巻
人参麩 絹糸若布
林檎酢ジュレ

留椀

袱紗味噌仕立
なめこ 洗い葱 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

松茸釜飯

果物

無花果アイス
洋梨コンポート 柿 パセリ

※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 鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同

神無月の御献立

『伊勢海老と松阪牛会席』

※料理長おすすめ会席+5, 400円(税込)
※10月1日(土)～10月31日(月)まで

食前酒

洋梨酒

前菜

海老フリッター 銀杏麩安倍川
落鮎有馬煮 柿釜なます
萩真蒸 松露トマト
胡桃キャラメル焼 カマス小袖寿司
近江蒟蒻とんぶり和え

椀物替り

土瓶蒸し
松茸 海老 穴子白焼
むかご 紅葉百合根 三つ葉 酢立

造里

伊勢海老 平目 鮪
ヒラス イタヤ貝
芽物一式

焼肴

伊勢海老鬼殻焼
レモン

蓋物

伊勢海老具足煮

台之物

松阪牛しゃぶしゃぶ
白菜 白葱 豆腐 えのき
葛切り 胡麻ダレ ポン酢 薬味

酢肴

ままかり奉書巻
人参麵 絹糸若布
林檎酢ジュレ

留椀

袱紗味噌仕立
なめこ 洗い葱 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

松茸釜飯

果物

無花果アイス
洋梨コンポート 柿 パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

神無月の御献立

『伊勢海老三品会席』

※料理長おすすりめ会席+3, 240円(税込)
※10月1日(土)〜10月31日(月)まで

食前酒

洋梨酒

前菜

海老フリッター 銀杏麩安倍川
落鮎有馬煮 柿釜なます
萩真蒸 松露トマト
胡桃キャラメル焼 カマス小袖寿司
近江蒟蒻とんぶり和え

椀物替り

土瓶蒸し
松茸 海老 穴子白焼
むかご 紅葉百合根 三つ葉 酢立

造り

伊勢海老 平目 鮪
ヒラス イタヤ貝
芽物一式

焼肴

伊勢海老鬼殻焼
レモン

蓋物

伊勢海老具足煮

台之物

蟹つみれ鍋 浅蜷
蟹つみれ 鱈
白菜 えのき 京葱
焼餅 水菜 豆腐

酢肴

ままかり奉書巻
人参麩 絹糸若布
林檎酢ジュレ

留椀

袱紗味噌仕立
なめこ 洗い葱 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

松茸釜飯

果物

無花果アイス
洋梨コンポート 柿 パセリ

※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。

ザグランリゾート鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同

神無月の御献立

『おすすめハタマス鍋会席』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる
※10月1日(土)～10月31日(月)まで

食前酒

洋梨酒

先附

湯引き
散らしパプリカ酢漬

前菜

海老フリッター 銀杏麩安倍川
落鮎有馬煮 柿釜なます
萩真蒸 松露トマト
胡桃キャラメル焼 カマス小袖寿司
近江蒟蒻とんぶり和え

椀替り

土瓶蒸し
松茸 海老 穴子白焼
むかご 紅葉百合根 三ツ葉 酢立

造り

ハタマス平作り
薄作り
芽物一式
松魚醤油 橙酢

台之物

ハタマスちり鍋
白菜 えのき 京葱
占地 相良麩 焼餅
水菜 豆腐 橙酢

油物

ハタマス唐揚げ
青唐
あおき塩

香之物

三種盛

食事

雑炊
ミルクイーン
洗い葱 煎り胡麻
針海老 玉子

果物

無花果アイス
洋梨コンポート 柿 パセリ

※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 グランリゾート鳥羽
料理長 安田 巧
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

洋梨酒

前菜

海老フリッター 銀杏麩安倍川
落鮎有馬煮 柿釜なます
萩真蒸 松露トマト
胡桃キャラメル焼 カマス小袖寿司
近江蒟蒻とんぶり和え

椀物替り

土瓶蒸し
松茸 海老 穴子白焼
むかご 紅葉百合根 三つ葉 酢立

造り

伊勢海老 平目
鮪 ヒラス イタヤ貝
芽物一式

蓋物

珠芽萬頭
紅葉麩 明日葉
菊花飴掛け

焼肴

黒毛和牛デミグラスソース焼
ブロッコリー 人参
玉葱 バター

台之物

蟹つみれ鍋 浅蛸
蟹つみれ 鱈
白菜 えのき 京葱
焼餅 水菜 豆腐

酢肴

ままかり奉書巻
人参麩 絹糸若布
林檎酢ジュレ

留椀

袱紗味噌仕立
なめこ 洗い葱 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

松茸釜飯

果物

無花果アイス
洋梨コンポート 柿 パセリ

※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 『和み会席』

食前酒

洋梨酒

前菜

海老フリッター 銀杏麩安倍川
落鮎有馬煮 柿釜なます
萩真蒸 カマス小袖寿司
近江蒟蒻とんぶり和え

椀物替り

土瓶蒸し
松茸 海老 穴子白焼
むかご 紅葉百合根
三ツ葉 酢立

造里

平目 ヒラス
天使の海老 イタヤ貝
芽物一式

蓋物

紅芋萬頭
紅葉麩 明日葉
菊花餡掛け

焼肴

豚ロースデミグラスソース焼
ブロッコリー 人参
玉葱 バター

台之物

蟹つみれ鍋
蟹つみれ 鱈 浅蜷
白菜 えのき 京葱
焼餅 水菜 豆腐

酢肴

ままかり奉書巻
人参麩 絹糸若布
林檎酢ジュレ

留椀

袱紗味噌仕立
なめこ 洗い葱 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

ミルキークイーン

果物

無花果アイス
柿 パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同