

## 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』

先附は銀杏をすり潰し内に雲丹を包みました。

前菜は烏賊を明太子で和えもみじ和へに、旬の鯖で寿司に、雑賀崎で水揚げされた鰯を唐墨の香煎をつけて焼き上げました。スモークサーモンとチーズで市松模様にし、うずらの玉子で柿など深まり行く秋の気配を表現しました。

御椀は旬をむかえる甘鯛を焼き、椀種にしました。

向附は新鮮な魚介四種を盛り合わせました。

焚き合せは海老芋をじっくり直焚きにしました。鴨のミンチを丸にし、吉野煮としました。粟麩は油で揚げてオランダ煮にしました。針柚子の香りで召し上がっていただきます。

炭火焼は黒毛和牛のロースと伊勢海老、他に蛤、松茸などを炭火で焼いていただきます。

酢の物は赤貝、烏賊を酢味噌で召し上がっていただきます。

食事は釜で炊いていただきます。

水菓子はいちぢくのワイン煮です。焚いたワインをゼリーにし、上よりかけました。

是非一度お召し上がり下さい。お待ちしております。

## 『和み会席』

前菜は烏賊のみみじ和へ、旬の鯖寿司など、秋一杯の前菜としてみました。

御椀は清汁仕立てです。名残りの鱧に満月に見立てた玉子豆腐の御椀です。

向附は新鮮な魚介で三種盛りです。

焼き合せは海老芋など秋から冬にかけて美味しきの増す食材を盛り合せました。

焼き物は鱈の柚庵焼きです。実った稻穂、丸十で作ったせんべいなどと共に盛り付けてみました。

合肴は箸休めの冷し物です。銀杏でゼリーを作ってみました。

止肴は朴葉の上で黒毛和牛のロースを焼いていただきます。特製の味噌で白髪葱と共に。

食事は白ご飯です。海苔の佃煮を添えました。留め椀は合せ味噌仕立て、香の物は三種盛りです。

水菓子には栗を裏ごししてババロア風にしました。りんごはワインで焼きました。

是非一度召し上がって下さい。ご来館お待ちしております。

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『紀州くえ鍋会席・紀州くえしやぶ会席』

※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

果実酒

前菜

烏賊紅葉和へ 色三ツ葉  
鰯唐墨焼き  
市松サーモンチーズ  
栗甘露煮  
柿玉子  
むかご松葉刺し  
菊花海老

向附

鮮魚盛り合わせ  
あしらい一式

凌ぎ

秋鯖の棒寿司  
ガリ

煮物

くえ煮付け  
紅葉人参香梅煮  
三度豆 針柚子

鍋

くえちり または くえしやぶ  
白菜 水菜 豆腐 榎の木  
白葱 春雨 巻湯葉 銀杏  
花人参 花大根  
薬味 ポン酢

食事

雑炊  
玉子 もみ海苔 葱

香の物

三種盛り

水菓子

栗のババロア  
りんご甲州煮 ザクロ 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 和歌の浦  
料理長 石谷 征愛  
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

果実酒

先附

茶巾銀杏  
雲丹つつみ  
イクラ 山葵 割醤油

前菜

菊花海老  
菊菜のお浸し  
烏賊紅葉和へ 色三ツ葉  
鯖寿司  
鰯唐墨焼き  
市松サーモンチーズ  
栗甘露煮  
柿玉子  
むかご松葉刺し

御椀

清汁仕立て  
焼き甘鯛 十六夜豆腐  
紅葉人参 軸蓮草 占地 柚子

向附

本日の鮮魚四種盛り  
妻彩々

焚合せ

海老芋直煮  
鴨の丸吉野煮 栗麩和蘭陀煮  
紅葉人参香梅煮 三度豆 針柚子

炭火焼

和牛ロース 伊勢海老 蛤  
松茸 万願寺 すだち 岩塩 ポン酢

酢の物

赤貝  
烏賊松笠 分葱 酢味噌 ラディッシュ

食事

釜飯 きのご飯

留椀

合せ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

いちぢく甲州煮  
ワインゼリー ザクロ 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。

ザグランリゾート和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同

神無月の御献立  
『和み会席』

食前酒

果実酒

前菜

烏賊紅葉和へ 色三ツ葉

鯖寿司

鯛唐墨焼き

市松サーモンチーズ

栗甘露煮

柿玉子

むかご松葉刺し

御椀

清汁仕立て

名残り鱧 十六夜豆腐

紅葉人参

軸蓮草 占地 柚子

向附

本日の鮮魚三種盛り  
あしらい一式

焚合せ

海老芋直煮

鴨の丸吉野煮 栗麩和蘭陀煮

紅葉人参香梅煮 三度豆 針柚子

焼物

鱈柚庵焼き

銀杏せんべい 松葉そば もみじせんべい

はじき稲穂 秋茗荷 かぼす

合着

銀杏ゼリー寄せ  
割り衆油 山葵

止肴

朴葉焼き

和牛ロース 舞茸 白髪葱

食事

白ご飯 磯のり煮

留椀

合せ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

栗のババロア

りんご甲州煮 ザクロ 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 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同