

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『カニおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準じます
※十一月六日(日)～三月三十一日(金)まで

食前酒

林檎ワイン

先付

蟹味噌朴葉焼

先付

蟹と大根
コンソメ寄せ

造り

ズワイ蟹
旬魚の盛り合わせ
あしらい一式

酢肴

酢蟹

凌ぎ

蟹手毬寿司

小鍋

蟹鍋

食事

雑炊
又は
赤穂米にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

林檎ワインゼリー寄せ

※二一六〇円で焼蟹を追加可能です。
(二三日前までの要予約)

※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 赤穂
料理長 尾鷲 敏之
調理場一同

霜月の御献立

『先どり坂越産カキおすすすめ会席』

※料理長おすすすめ会席 料金に準ずる
※十一月十九日(土)～十一月三十日(水)まで

食前酒

林檎ワイン

先付

牡蠣のポタージュ

椀物

牡蠣の土瓶蒸し

造り

牡蠣霜降り
旬魚盛り合わせ
あしらい一式

凌ぎ

小芋饅頭

変り鉢

牡蠣フライ

焼物

蒸し焼牡蠣

小鍋

合わせ味噌鍋
牡蠣 鯛切り身 薄切り豚
白菜 笹葱 占地
大根 人参 水菜

食事

牡蠣炊き込みご飯

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

水菓子

林檎ワインゼリー寄せ

※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 赤穂
料理長 尾鷲 敏之
調理場一同

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

林檎ワイン

先付

海鼠白和え

前菜

海老塩麴カレー焼

百合根初霜茶巾

北寄貝サラダ

鰻笹巻寿司

スモーク鴨

蟹味噌真蒸黄身焼

スモークサーモン大根巻き

モチモチブチトマト

御影豆腐

椀物

牡蠣豆腐 みぞれかけ

海老 針葱 人参

造里

料理長厳選

赤穂産旬魚姿造里

旬魚の盛り合わせ

凌ぎ

小芋饅頭

小鍋

酒粕風味鍋

鰯 豚肉

白菜 人参 笹葱

葛きり 占地

焼物

牛陶板焼き

焼野菜

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り合わせ

デザート

林檎ゼリー寄せ

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

霜月の御献立
『和み会席』

食前酒 林檎ワイン

先付 海鼠白和え

前菜 海老塩麴カレー焼

百合根初霜茶巾

北寄貝サラダ

鰻笹巻寿司

スモーク鴨

蟹味噌真蒸黄身焼

スモークサーモン大根巻き

モチモチブチトマト

椀物 牡蠣豆腐 みぞれかけ

海老 針葱 人参

造里 天使の海老 蛸湯引き

鮪角切り 鯛松皮 かんぱち

しそ巻けん 山葵

凌ぎ 小芋饅頭

小鍋 酒粕風味鍋

鰯 豚肉

白菜 人参 笹葱

葛きり 占地

焼物 蕪田楽

鰈 鰻 海老

鶏塩麴焼

食事 赤穂米 にこまる

留椀 赤出汁

香物 三種盛り合わせ

水菓子 林檎ゼリー寄せ

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同