

料理長から献立のご説明

霜月の御献立

『料理長おすすめ会席』

薬膳、漢方の資格を取得した料理長木原のおすすめの会席です。極力塩を使用せず全体的にヘルシーな献立内容になっております。前菜は、豪華な見た目と繊細な技の施された九種盛りです。

イチオシは煮物として提供するカルタフアタです。耐熱のフィルムに具材と出汁を包み入れ封をし、熱を加えています。そうすることで鍋では逃げてしまう香り、エキスが残り、開けた時の香りと凝縮されたエキスの出汁をお楽しみいただけます。

又、焼き物は和歌浦産の足赤海老です。身がぷりぷりのおいしい足赤海老をどうぞ。

『カニおすすめ会席』

蟹シーズン解禁を迎え、蟹みそから始まり、酢蟹、焼き蟹、蟹すき鍋のフルコースで旬の蟹を満喫して頂きます。

『カニ特撰会席』

おすすめとの大きな違いは蟹の量です。

1杯付けの姿蟹、焼き蟹と、やはり蟹はお腹いっぱい食べたいものです。

その他、蟹の天婦羅が付くなど内容も充実の蟹フルコースになっています。

『ふぐ特撰会席』

若狭産の河豚を使用

てっさ、焼ふぐ、てっちり、ふぐの唐揚げと定番料理だけでなく、河豚のあっさりで旨みの深い出汁を楽しんで頂くため耐熱フィルムを使用したカルタフアタをご用意致します。河豚の素材を存分に味わって頂ける特撰会席になっております。

『和み会席』

食前酒替わりでスムージーをお出ししています。会席料理で結党時が気になる方もいらっしゃると思います。ですが、少しでも抑えられる効果があります。食べて頂く方の身体の事も考えた料理長木原の気持ちです。

前菜は、七種。特に生の落花生はあまりなじみがないと思いますが、三田産のおいしい旬の味です。お試しください。紅葉の時期をイメージした食欲をそそる前菜に仕上げています。

吸物は土瓶仕立てで三田産の甘い大根を摺り流しにしています。

旬の秋刀魚はかんずり風味でピリ辛に、鍋物は豆乳鍋で牛肉を楽しんでいただきます。

色々と工夫を凝らした会席にしています。

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

前菜

秋味小袖寿司 子持ち鮎甘露煮
三田産生落花生 焼き目栗
松笠慈姑オランダ 銀杏松葉刺し
菊花蕪梅酢漬け 蟹絹田巻き
焼占地 柿 水菜 松の実 白和え

吸物

鮑茸 鱧 海老
銀杏 三つ葉 柚子

造り

秋の天然鮮魚四種盛り
金目鯛 焼霜鮪
鱸 水菜巻 甘海老 あしらい

煮物

カルタタフアタ
蛤 焼き目地鶏
焼茄子 カリフラワー バター

焼物

足赤海老 蛸
舞茸 青唐
塩 レモン 割ポン

酢物

渡り蟹 蕪
蛇腹胡瓜 割り生姜酢

鍋物

和牛豆乳鍋
巻白才 白葱 水菜
ささがき牛蒡 椎茸 紅葉人参

食事

白御飯と雑魚山椒煮
又は
牛のせ小井

香の物
赤出汁

デザート

チーズケーキ
アイスクリーム

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同

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
※11月6日〜3月31日(金)まで

食前酒

先附

蟹みそ朴葉焼き

造里

蟹の刺身
旬の魚三種盛り
あしらい

変鉢

酢蟹

虫養

蟹温寿司 とろろ掛け

焼物

焼蟹

鍋物

蟹すき鍋
白菜・水菜
豆腐・椎茸・人参

食事

白御飯とちりめん山椒
又は
蟹雑炊

赤出汁
香の物

デザート

チーズケーキ
アイスクリーム

※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 有馬
料理長 木原 俊
調理場一同

霜月の御献立

『カニ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます
※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

先附

蟹みそ朴葉焼き

造里

蟹の刺身
旬の魚三種盛り
あしらい

変鉢

酢蟹一杯

虫養

蟹温寿司 とろろ掛け

焼物

焼蟹一杯

揚物

カルタフアタ
蟹 蟹味噌 粟麩 椎茸
厚揚げ もぐさ生姜

鍋物

蟹すき鍋
白菜・水菜
豆腐・椎茸・人参

食事

白御飯とちりめん山椒
又は
蟹雑炊

赤出汁
香の物

デザート

チーズケーキ
アイスクリーム

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『特撰ふぐ会席』

食前酒

スムージー

前菜

秋味小袖寿司 子持ち鮎甘露煮
三田産生落花生 焼き目栗
牛肉鶏卵月冠 银杏松葉刺し
菊花蕪梅酢漬け 蟹絹田巻き
焼占地柿 水菜松の実白和え

吸物

鮑茸 鱧海老
銀杏 三つ葉 柚子

造り

てつき
かんずり卸し
キャベツ 大葉 山葵 紅だて 酢橘

煮物替

カルタタフアタ
ふぐ 豆腐 占地 敷き昆布
割りポン酢 かんずり卸し 葱

焼物

焼ふぐ 白子味噌漬け
ふぐ 白才 ポン酢和え

揚物

ふぐ唐揚げ
青唐 白葱 酢橘

鍋物

てっちり
巻白才 白葱 葛きり 豆腐
水菜 椎茸 紅葉人参
かんずり卸し ポン酢

食事

白御飯と牛そぼろカレー煮
又は
玉子かけ御飯
香の物
赤出汁

デザート

チーズケーキ
アイスクリーム

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同

霜月の御献立
『和み会席』

食前酒

前菜

秋味小袖寿司 子持ち鮎甘露煮
三田産生落花生 焼き目栗
松笠慈姑オランダ 银杏松葉刺し
焼占地柿 水菜松の実 白和え
紅葉一枚

吸物

土瓶仕立て
大根摺り流し
焼き目鯛 银杏 海老 占地 水菜

造里

鱸水菜巻き 甘海老
文甲烏賊 鮪
あしらい

煮物替

鮮魚煮付け
豆腐 あしらい

焼物

かれい味噌漬け
白無花果ワイン漬け
揚げ人参焼とまと 青唐

酢物

秋刀魚かんずり風味
刻み葱 焼き舞茸
紅葉 パプリカ

鍋物

牛肉豆乳鍋
巻白才白葱 ささがき牛蒡
水菜 椎茸 紅葉人参

食事

白御飯とちりめん山椒
又は
牛のせ小井

香の物
赤出汁

デザート

チーズケーキ
アイスクリーム

※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 有馬
料理長 木原 俊
調理場一同