

# 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』

前菜は旬の食材を豊富に取入れた季節の珍味九種盛りでございます。御椀は柚子をきかせた鱧真薯をご用意いたします。揚物は栗をペースト状にして無花果を包み込んで揚げしております。合肴は和風仕立のブイヤベース鍋でございます。食事は栗と舞茸、零余子を入れた秋を感じていただける炊き込みご飯です。

### 『和み会席』

御椀は柚子の風味をきかせた鱧真薯の御椀です。造りは季節の物四種盛りでございます。焼物は朴葉で包み込んだ朴葉味噌を鉄板でお召し上がりいただきます。

ザグランリゾート エレガント熱海  
料理長 岡山 雄太

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『カニ特撰会席』

※和み会席+5,400円(税込)

※11月6日〜3月31日(金)まで

食前酒

果実酒

前菜

柚子香合  
帆立 柚子味噌和へ  
菊菜 銀杏 零余子白和へ  
海老菊花鮓  
蟹遠山見立  
子持ち鮎昆布巻  
柘榴烏賊  
木守柿  
公孫樹玉子  
塩煎銀杏松葉串

造り

料理長おすすめお造り盛り合わせ  
あしらい一式 土佐醤油

焼物

焼き蟹

蒸物

和風蟹シューマイ  
練り辛子 加減酢

揚物

蟹身天婦羅  
椎茸 青唐 煎塩 レモン 天出汁

台物

蟹すき  
地野菜色々

酢物

蒸し蟹  
レモン 生姜酢

食事

蟹雑炊

香の物

三種盛り

デザート

豆乳のクリームブリュレ  
大吟醸アイス

※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熱海

料理長 岡山 雄太

調理場一同

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『ふぐ特撰会席』

※和み会席+5,400円(税込)  
※11月1日〜3月31日(金)まで

食前酒

果実酒

先付

河豚身鉄皮和へ  
紅葉おろし 葱

酒肴

柚子香合  
帆立 柚子味噌和へ  
菊菜 銀杏 零余子白和へ  
海老菊花鮓  
蟹遠山見立  
子持ち鮎昆布巻  
柘榴烏賊  
木守柿  
公孫樹玉子  
塩煎銀杏松葉串

向付

鉄刺  
薬味 ちり酢

焼肴

焼河豚  
菊花大根 はじかみ

揚物

河豚竜田揚  
椎茸 青唐 煎塩 酢立

台物

てっちり  
地野菜色々 ちり酢

食事

雑炊

香の物

三種盛り

デザート

豆乳のクリームブリュレ  
大吟醸アイス

※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熱海  
料理長 岡山 雄太  
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

果実酒

前菜

柚子香合  
帆立 柚子味噌和へ  
菊菜 銀杏 零余子白和え  
海老菊花鮓  
蟹遠山見立  
子持ち鮎昆布巻  
柘榴烏賊  
木守柿  
公孫樹玉子  
塩煎銀杏松葉串

御椀

清汁仕立  
海老真薯 大黒占地  
紅葉人参 青菜 柚子

造り

料理長おすすめお造り盛り合わせ  
あしらい一式 土佐醤油

焼物

和牛朴葉味噌焼  
舞茸 エリンギ 笹葱 粟麩

揚げ物

栗金団 無花果変わり揚げ  
寄せ銀杏 木天蓼  
公孫樹煎餅 レモン 煎塩

合肴

和風ブイヤベース  
鯛 鱈 海老 水菜  
焼白葱 榎木 三つ葉

酢物

牡蠣利休和へ  
法蓮草 占地 帛紗黄味酢

食事

秋鮭茸御飯

止椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

豆乳のクリームブリュレ  
大吟醸アイス

※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熱海

料理長 岡山 雄太

調理場一同

霜月の御献立  
『和み会席』

食前酒

果実酒

前菜

柚子香合  
帆立 柚子味噌和へ  
菊菜 銀杏 零余子白和へ  
海老菊花鮓  
蟹遠山見立  
子持ち鮎昆布巻  
柘榴烏賊  
木守柿  
公孫樹玉子  
煎塩銀杏松葉串

御椀

清汁仕立  
海老真薯 大黒占地  
紅葉人参 青菜 柚子

造里

旬のお造り盛り合わせ  
あしらい一式 土佐醤油

焼物

和牛朴葉味噌焼  
舞茸 エリンギ 笹葱 粟麩

揚物

栗金団 無花果変わり揚げ  
寄せ銀杏 木天蓼  
公孫樹煎餅 レモン 煎塩

合肴

和風ブイヤベース  
鯛 鱈 海老 水菜  
焼白葱 占地 榎木 三つ葉

酢物

牡蠣利休和へ  
法蓮草 占地 帛紗黄味酢

食事

白御飯

止椀

赤出汁

香の物

三種盛り

デザート

豆乳のクリームブリュレ

※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熱海  
料理長 岡山 雄太  
調理場一同