

## 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』

お造りは、春の旬の雅鯛や鮪、車海老を含め四種を厳選しています。また、前菜は旬の山海の珍珠九種類を盛り込み、味、視覚でもお楽しみいただけます。

陶板に、GR下呂自慢の特撰飛驒牛陶板焼きを（五等級を厳選してお出しいたします。）また、酢の物としまして 飛驒牛ローストビーフと飛驒牛料理を二品をお出しして、飛驒牛を存分に召し上がっていただきます。献立内容及びボリューム面でも、ご満足いただけると思います。

#### 『飛驒牛 特撰会席』

飛驒牛を存分に召し上がっていただける為に新たに企画した会席料理です。

メインの飛驒牛陶板焼きにて、飛驒牛のカルビを食べ放題にした献立です。

グループ単位でのお申し込みでよろしくお願いいたします。

#### 『和み会席』

お造りは、新鮮な魚介類の四種盛りをご用意いたします。メインの陶板焼きは、飛驒牛（四等級）を使用してお出しいたします。

また、焼き物には、秋の旬魚、鯖を柚庵焼きにてお出しいたします。南飛驒の秋をイメージしたバランスの良い季節感のある献立となっております。

ザグランリゾート 下呂

料理長 山森 文司

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『飛騨牛 特撰会席』

食前酒

巨峰酒

先付

胡麻豆腐  
山葵

前菜

柿の葉寿司、渋皮栗、もずく  
柿玉子、子持ち鮎、鶏肝寄せ  
柿バター、鴨ロース、生子ポン酢

椀物

牡蠣真丈  
木の子、柚子

造り

特撰旬魚盛り合わせ  
鯛、鮪、烏賊、車海老等  
山葵、紅蓼、花穂

陶板

特撰飛騨牛陶板焼き  
飛騨牛カルビ食べ放題  
(A15等級の飛騨牛カルビです)  
玉葱、もやし  
パプリカ、榎木

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛騨こしひかり  
葱味噌

デザート

巨峰  
洋梨

※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 下呂

料理長 山森 文司

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

巨峰酒

先付

胡麻豆腐  
山葵

前菜

柿の葉寿司、渋皮栗、もずく  
柿玉子、子持ち鮎、鶏肝寄せ  
柿バター、鴨ロース、生子ポン酢

椀物

柿真丈  
木の子、柚子

造り

特撰旬の造り盛り合わせ  
鯛、烏賊、鮪、車海老等  
山葵、紅蓼、花穂

陶板

特撰飛驒牛陶板焼き（A-5飛驒牛）  
玉葱、もやし  
パプリカ、榎木

焼物

鯖柚庵焼  
はじかみ

蓋物

蓮蒸し  
甘鯛、百合根、銀杏、銀飴

酢物替り

飛驒牛ローストビーフ  
エングアイブ、レッドビート  
ミズナ、ルッコラ等

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛驒こしひかり  
葱味噌

デザート

巨峰  
洋梨

※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 下呂

料理長 山森 文司

調理場一同

# 霜月の御献立 『和み会席』

食前酒 巨峰酒

先付 胡麻豆腐  
山葵

前菜 柿の葉寿司、渋皮栗  
柿玉子、子持ち鮎、柿バター  
鴨ロース、生子ポン酢

椀物 牡蠣真丈  
木の子、柚子

造り 旬の造り盛り合わせ  
鯛、鮪、烏賊、海老  
山葵、紅蓼、花穂

陶板 飛騨牛陶板焼き  
玉葱、パプリカ  
もやし、榎木

焼物 鱈柚庵焼  
はじかみ

蓋物 蓮蒸し  
甘鯛、百合根  
銀杏、銀餡

留椀 赤出汁

香物 三種盛り

食事 飛騨こしひかり  
ねぎ味噌・

デザート 巨峰  
洋梨

※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 下呂  
料理長 山森 文司  
調理場一同