

## 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』

食前酒の巨峰ワインで始まり、前菜は季節の九品、お造りは鮪と地魚四種の盛り合せを伊豆大島の塩と造り醤油でお召し上がりいただきます。

先椀は海老の上用饅頭を清まし汁仕立てで。

温物は松葉蟹を味噌風味のブイヤベースにいたしました。

焼物は国産牛のヒレステーキ。

蒸し物には蕪の射込み、油物は新鮮な小金目を開き、霰を付けた香煎揚げでお楽しみいただきます

#### 『和み会席』

前菜は旬の七種盛り。お造りは鮪と地魚三種の盛り合せを伊豆大島の塩と造り醤油でご用意いたします。酢の物は酢メにした秋刀魚と秋野菜をゼリー寄せにして霏酢でお召し上がりいただきます。

温物は牛肉のすき煮、焼物は鰯の柚庵焼き、蒸物には、海老芋・粟麩と小蕪などの秋野菜を炊き合せにいたしました。

#### 『境港直送 カニ特撰会席』

鳥取県境港で水揚げされた甘くてプリプリの松葉蟹を、蟹刺し、ゆで蟹、焼き蟹、蟹すき鍋、雑炊などの蟹づくし会席を伊豆でお楽しみください。

#### 『ふぐ特撰会席』

高級感あふれる冬の味覚の河豚を、ひれ酒、てつき、焼き物、てつちり、揚げ物、雑炊の河豚フルコースをご用意いたします。

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『ふぐ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる  
※11月1日(火)～3月31日(金)まで

食前酒

ひれ酒

前菜

旬の七品  
蟹味噌真蒸  
海老芋雲丹焼  
銀杏海老射込み  
麦豚味噌焼  
さざれ石零余子  
蒸し鮑の握り寿司  
クリームチーズの西京漬

造里

てっさ  
あしらい一式 ぼん酢

焼物

河豚柚香焼き  
焼栗 銀杏 蓮根 はじかみ

温物

てっちり  
野菜色々 ぼん酢 薬味

油物

河豚竜田揚げ  
獅子唐 酢橘

香物

三種盛り

御飯

河豚雑炊  
とき玉子 浅葱 切り海苔 胡麻

御椀

河豚白子豆腐  
坂本菊 湯引き葱 紅葉麩

水物

二種

※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 エレガント伊豆  
料理長 志村 眞吾  
調理場一同

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『境港直送 カニ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる  
※11月6日(日)～3月31日(金)まで

食前酒

梅酒

先附

蟹菊花和え  
伊久良 柚子 美味だし

前菜

旬の七品  
蟹味噌真蒸  
海老芋雲丹焼  
銀杏海老射込み  
麦豚味噌焼  
さざれ石零余子  
蒸し鮑の握り寿司  
クリームチーズの西京漬

造里

蟹氷メ  
あしらい一式

酢物

蟹身甲羅盛り  
黒酢ジュレ 針生姜 坂本菊

焼物

焼き蟹二種  
酢橘 蟹酢

鍋物

蟹すき鍋  
野菜色々

油物

蟹天婦羅  
天露 大島の塩

香物

三種盛り

御飯

蟹雑炊  
とき玉子 浅葱 切り海苔

御椀

蟹汁

水物

二種

※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 エレガント伊豆  
料理長 志村 眞吾  
調理場一同

霜月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 巨峰ワイン

前菜

季節の九品  
蟹味噌真蒸  
海老芋雲丹焼  
銀杏海老射込み  
菊菜和え  
麦豚味噌焼  
さざれ石零余子  
蒸し鮑の握り寿司  
クリームチーズの西京漬  
竹輪牛蒡

造里

鮪と地魚四種盛込み  
あしらい一式 造り醤油 島の塩

先椀

清まし汁仕立て  
海老上用饅頭 紅葉丸十 銀杏南京  
柚子 松葉小松菜

温物

松葉蟹の和風ブイヤベース  
小玉葱 人参 エリンギ

焼肴

国産牛の陶板焼き  
ブロッコリー パプリカ  
つけたれ二種

蒸物

蕪の射込み  
牛蒡 小柱 海老 菊花餡

油物

金目鯛香煎揚げ

香物

三種盛り

御飯

富山産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

二種

※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 エレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

霜月の御献立  
『和み会席』

食前酒 巨峰ワイン

前菜

季節の七品  
蟹味噌真蒸  
海老芋雲丹焼  
银杏海老射込み  
麦豚味噌焼  
さざれ石零余子  
蒸し鮑の握り寿司  
クリームチーズの西京漬

造り

鮪と地魚三種盛込み  
あしらい一式 造り醤油二種

先椀

清まし汁仕立て  
海老上用饅頭 紅葉丸十 银杏南京  
柚子 松葉小松菜

酢肴

秋刀魚と秋野菜のゼリー寄せ  
雲酢 菊花

温物

牛すき鍋  
焼豆腐 長葱 椎茸 餛飩

焼肴

鰯柚庵焼き  
焼栗 柿白和え 酢橘

蒸物

炊き合せ  
海老芋 栗麩 しめじ  
紅葉人参 小蕪 針柚子

香物

三種盛り

御飯

富山産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

二種

※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 エレガント伊豆  
料理長 志村 眞吾  
調理場一同