

## 料理長から献立のご説明

### 霜月の御献立

#### 『カニ特撰会席』

蟹会席と比べ、①前菜がグレードアップ・②酢蟹半身でなく姿盛りでご用意。味噌まで楽しめます・③カニ特撰会席のみ蟹天ふら・④名物「蟹釜飯」。もちろん雑炊もダブルで楽しめます。

#### 『カニ和み会席』

蟹造り・焼蟹・酢蟹・蟹鍋が楽しめます。一人前鍋なので、お連れ様を気にすることなく召し上がって頂きます。もちろん、お後は雑炊も楽しめます。

#### 『料理長おすすめ会席』

魚と肉のバランスのとれた、蟹無しの特別会席です。蟹アレルギー、または苦手な方はぜひこちらを。

ザグランリゾート 加賀  
料理長 左手 裕介

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『カニ特撰会席』

※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

季節の果実酒

先付

鱈白子酢  
紅葉おろし ポン酢

前菜

蟹味噌豆腐 蕪寿司 のど黒西京焼き  
蓮きんぴら 蟹と林檎みぞれ和え  
蟹足フライ 五郎島金時蜜煮  
千石豆利休 甘海老塩糰

造り

蟹造り  
あしらい

焼物

焼き蟹  
レモン

揚げ物

蟹天婦羅

酢物

蟹姿蒸し  
蟹酢

焜炉

蟹すき鍋  
添え野菜

食事

石川県産こしひかり  
蟹釜飯  
香の物 止椀

水菓子

旬のフルーツ  
メロン 蜜柑 柿  
わらび餅



※別注にて雑炊セット(卵・葱・海苔)承ります(216円)

※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 加賀  
料理長 左手 裕介



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

梅酒

先付

鱈白子酢  
紅葉おろし  
ポン酢

前菜

蟹味噌豆腐 蕪寿司 のど黒西京焼き  
蓮きんぴら 蟹と林檎みぞれ和え  
蟹足フライ 五郎島金時蜜煮  
千石豆利休 甘海老塩糰

椀物

水魚すまし汁  
焼葱 木の芽 占地

造り

鮪 鰯 鯛 甘海老 梅貝  
あしらい  
山葵 おろし生姜

鉄板

黒毛和牛ステーキ  
ステーキソース  
サラダ

蒸物

加賀蓮根はす蒸し  
海老 銀杏 占地  
べっこう餡 天山葵

酢物

甲箱蟹  
蟹酢 レモン

揚物

天婦羅盛り合わせ  
車海老 五郎島金時  
金時草 白山堅豆腐  
大根おろし 美味出汁

食事

石川県産こしひかり  
香の物 止椀

水菓子

旬のフルーツ  
メロン 蜜柑 柿  
わらび餅

※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 加賀  
料理長 左手 裕介



# 霜月の御献立

## 『カニ会席』

※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

季節の果実酒

先付

鱈白子酢  
紅葉おろし ポン酢

前菜

蕪寿司 蓮きんぴら  
蟹足フライ 五郎島金時蜜煮  
千石豆利休 甘海老塩糍  
蟹と林檎みぞれ和え

造り

蟹造り  
あしらひ

焼物

焼き蟹  
レモン

酢物

蟹せいろ蒸し  
蟹酢

焜炉

蟹すき鍋  
添え野菜

食事

石川県産こしひかり  
香の物 止椀

水菓子

メロン 柿 キウイ



※別注にて雑炊セット(卵・葱・海苔)承ります(216円)

※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 加賀

料理長 左手 裕介

