

料理長から献立のご説明 霜月の御献立

『カニ特撰会席』

旬の蟹を三杯半使用し、造り、焼き、甲羅焼き、天婦羅、鍋、酢の物とフルコースでご堪能頂ける贅沢なコースでご用意いたします。ぜひご賞味下さいませ。

※特撰コースは他にかにしゃぶしゃぶ特撰会席、カニ鍋特撰会席がございます。ご予約の際にお申し付け下さいませ。

『カニおすすりめ会席』

カニ和み会席に甲羅焼き、茹で蟹一坏をつけたおすすりめコース。

『カニ和み会席』

旬の蟹を二杯分使用。造り、焼き、天婦羅、鍋、茹で切り蟹とご用意致します。締めには蟹ぞうすいをご用意しておりますので存分に冬の味覚をご堪能下さいませ。

※その他、カニ鍋和み会席もございますのでご予約時にお申し付け下さいませ。

料理長のおすすめ

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(木)まで

食前酒 ざくろ酒

前菜 旬の物九種盛り

蟹奉書巻 紅葉南瓜 きのこちり和え
みぞれ秋刀魚 べっこうわかご 衣かつぎ
栗麩田楽 紅茶鴨 紫芋茶巾

造り 蟹氷締め

蟹一枚

焼物 蟹汐焼き

蟹一枚

※シママースという沖縄の塩を使用しております。

口替 蟹味噌甲羅焼き

※自家製の蟹味噌を使用しております。

凌ぎ 蟹寿司

揚物 蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋 蟹すき鍋

すき出汁 野菜一式

酢物 蟹姿盛り カニ酢

蟹一枚

食事 蟹ぞうすい

香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物

りんごゼリー わらび餅 ケーキ

※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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『特撰カニ鍋会席』

- ※ 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(木)まで

食前酒

ざくろ酒

前菜

旬の物九種盛り

蟹奉書巻 紅葉南瓜 きのこちり和え

みぞれ秋刀魚 べっこうわかご 衣かつぎ

栗麩田楽 紅茶鴨 紫芋茶巾

造り

蟹氷締め

蟹片身

焼物

蟹汐焼き

蟹一枚

※シママースという沖縄の塩を使用しております。

口替

蟹味噌甲羅焼き

※自家製の蟹味噌を使用しております。

凌ぎ

蟹寿司

揚物

蟹天婦羅

抹茶塩で

小鍋

蟹ちり鍋

昆布出汁 ポン酢 野菜一式

酢物

蟹姿盛り

カニ酢

蟹一枚

食事

蟹ぞうすい

香の物 三種盛り

留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物

りんごゼリー わらび餅 ケーキ

※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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『カニしゃぶしゃぶ特撰会席』

- ※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(木)まで

食前酒 ざくろ酒

前菜 旬の物九種盛り

蟹奉書巻、紅葉南瓜、きのこちり和え
みぞれ秋刀魚 べっこうわかご 衣かつぎ
栗麩田楽 紅茶鴨 紫芋茶巾

造り 蟹氷締め

蟹片身

焼物 蟹汐焼き

蟹一枚

※シママースという沖縄の塩を使用しております。

口替 蟹味噌甲羅焼き

※自家製の蟹味噌を使用しております。

凌ぎ 蟹寿司

揚物 蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋 蟹しゃぶしゃぶ鍋

昆布出汁 ポン酢 野菜一式

酢物 蟹姿盛り カニ酢

蟹一枚

食事 蟹ぞうすい

香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物

りんごゼリー わらび餅 ケーキ

※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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

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(木)まで

食前酒 ざくろ酒

前菜 旬の物九種盛り

蟹奉書巻 紅葉南瓜 きのこちり和え
みぞれ秋刀魚 べっこうむかご 衣かつぎ
栗麩田楽 紅茶鴨 紫芋茶巾

造り 蟹氷締め
蟹片身

焼物 蟹汐焼き
蟹片身

※シママースという沖繩の塩を使用しております。

口替 蟹味噌甲羅焼き

※自家製の蟹味噌を使用しております。

凌ぎ 蟹寿司

揚物 蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋 蟹すき鍋
すき出汁 野菜一式

酢物 蟹姿盛り カニ酢
蟹一枚

食事 蟹ぞうすい
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物
りんごゼリー わらび餅 ケーキ

※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 城崎
料理長 木谷博信
調理場一同

霜月の御献立 『料理長おすすめ会席』

食前酒 ざくろ酒

前菜 旬の物九種盛り

蟹奉書巻 紅葉南瓜 きのこちりり
みぞれ秋刀魚 べっこうむかご 紅茶鴨
衣かつぎ 栗麩田楽 紫芋茶巾

椀物 むかご真丈

造り 車海老と四種盛り

鯛 サーモン 寒八 鮪 あしらい一式

蒸物 栗おこわ蒸し

焼物 但馬牛サーロインステーキ

※地元但馬の但馬牛サーロインを使用しております。

揚げ物 鰯唐揚げ

青唐・抹茶塩

※地元津居山漁港で水揚げされた鰯を使用しております。

鍋物 石狩鍋

酢物 鮫鱈南蛮漬け

食事 御飯 きのこ御飯

香の物 三種盛り
留椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物

りんごゼリー わらび餅 ケーキ

※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 城崎

料理長 木谷 博信

調理場一同

霜月の御献立

『カニ和み会席』

※和み会席料金に準じます。

※11月6日～3月31日(木)まで

食前酒

ざくろ酒

前菜

旬の物七種盛り

きのこちり和え べっこうむかごこ

みぞれ秋刀魚 紅茶鴨 紫芋茶巾

栗麩田楽 衣かつぎ

造り

蟹氷締め

蟹片身

焼物

蟹汐焼き

蟹片身

※シママースという沖繩の塩を使用しております。

凌ぎ

蟹寿司

揚物

蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋

蟹すき鍋

野菜一式

酢物

茹で切り蟹 蟹酢

食事

蟹ぞうすい

香の物 三種盛り

留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物

りんごゼリー

※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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

霜月の御献立

『カニ鍋会席』

※ 和み会席料金に準じます。
※ 11月6日～3月31日(木)まで

食前酒 ざくろ酒

前菜 旬の物七種盛り

きのこちり和え べっこうむかご
みぞれ秋刀魚 紅茶鴨 紫芋茶巾
栗麩田楽 衣かつぎ

造り 蟹氷締め
蟹片身

蒸物 蟹饅頭
菊花餡 生姜

焼物 蟹汐焼き
蟹片身

※シママースという沖縄の塩を使用しております。

口替 蟹味噌甲羅焼き

※自家製の蟹味噌を使用しております。

小鍋 蟹ちり鍋
ボン酢 野菜一式

酢物 茹で切り蟹 蟹酢

食事 蟹ぞうすい
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物
りんごゼリー

※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 城崎
料理長 木谷博信
調理場一同

霜月の御献立 『和み会席』

食前酒

ざくろ酒

前菜

旬の物七種盛り

きのこちり和え べっこうむかご

みぞれ秋刀魚 紅茶鴨 紫芋茶巾

栗麩田楽 衣かつぎ

造り

ぼたん海老と三種盛り

鯛 サーモン 寒八 あしらい一式

蒸物

栗おこわ蒸し

菊花餡、生姜

焼物

ローストビーフ

米茄子 針唐辛子

揚物

鰯唐揚げ

青唐 抹茶塩

※地元津居山漁港で水揚げされた鰯を使用しております。

鍋物

石狩鍋

鮭 貝柱 白菜 白葱 榎

酢物

鮫鰾南蛮漬け

食事

御飯 但馬こしひかり

香の物 三種盛り

留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物

りんごゼリー

※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 城崎

料理長 木谷 博信

調理場一同