

## 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』

八寸は季節感を味わって頂ける盛付けにしております。吸い物には【蟹真丈】を、炊合せには旬の鰯を使用した【鰯大根】を、強肴には【真名鰹の幽庵焼き】をご用意しております。

合肴には京都の老舗豆腐屋とようけ屋山本の京豆腐と上質な和牛をお召し上がり頂きます。

お食事は鰻井もしくは牛井もしくは白ご飯の中から好きなものをお選び下さい。

### 『特選料理長おすすめ会席』

お造りは【紅葉鯛・とろ鮪・車海老】をご用意しております。強肴には鮑の鉄板焼きをお召し上がり頂きます。合肴は【和牛】を年間六百頭ほどしか市場に出回らない【京都ビーフ】に変更してご提供致します。

### 『ふぐ・かに特撰会席』

冬の味覚である【河豚】と【蟹】を存分に味わえる会席で、お造りには「てつき」、強肴には「河豚焼き」・

「河豚白子焼き」・「河豚と蟹の唐揚げ」・「蟹握り」・

「河豚炙り握り」をご用意しております。

台の物は「てつちり鍋」をお召し上がり頂きます。

### 『和み会席』

八寸には「紅鮭百合根」・「紅鮭菊花巻き」・「牡蠣松風」などの旬の食材を使用し、季節感を味わえる盛付けをしております。お造りは旬の魚貝類を使用した四種盛りです。

別途540円(税込)の追加料金を「鰻井」もしくは「牛井」に変更することもできます。

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『ふぐ・かに特撰会席』

※和み会席 + 5,400円(税込)  
※11月1日～11月30日(月)まで

食前酒

梅酒サワー

八寸

甲烏賊海胆蟹味噌和え

蟹の白和え

河豚皮煮凝り

蟹の煮凝り

蟹湯葉揚げ

河豚の身煮

百合根いくら掛け

蟹法蓮草錦糸巻き

河豚ポン酢和え

吸い物

清汁仕立て

河豚つみれ・蟹つみれ

芽葱・木の芽

造り

てっさ

浅葱・薬味・ポン酢

強肴

河豚焼き・河豚白子焼き

蟹と河豚の唐揚げ

蟹握り寿司・河豚炙り握り寿司

薬味ポン酢・抹茶塩

台の物

てっちり鍋

白菜ロール・葛切り・京豆腐

菊菜・榎茸・京葱・粟麩

ポン酢・薬味・酢橘

酢の物

蟹酢

蛇腹胡瓜・若布・檸檬

土佐酢

食事

白御飯

赤出汁

京漬物盛合せ

デザート

季節のデザート

※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京都

料理長 吉田岳人

調理場一同

## 霜月の御献立

### 『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒

梅酒サワー

先付八寸

北寄林檎膾

百合根最中

銀杏新粗挽揚げ

牛蒡古木揚げ

昆布籠盛り

蓮根煎餅・千子衣揚げ

海老真丈銀杏餡掛

栗琥珀チーズ

酒盗豆腐

酒盗餡・つる紫

子持ち鮎鞍馬煮

トリユフ松風

小芋の黒胡麻黄身ヨーグルト掛け

吸い物

清汁仕立て

蟹真丈

紅葉パプリカ・銀杏南京

鶴菜・一文字柚子

造り

紅葉鯛・とろ鮪・車海老

岩茸・アロエ・短冊長芋

山葵・紅蓼・お造り醤油・アンデス塩

炊合せ

鰯大根

紅葉麩・青味・木の芽

強肴

鮑の鉄板焼き

ポン酢・バター

合肴

京豆腐と京都牛鍋

京豆腐・京都牛・白菜ロール

菊菜・京葱・椎茸・榎茸・栗麩

ポン酢・薬味・酢橘

食事

鰻井もしくは牛井もしくは白ご飯

※いづれかをお選びください。

赤出汁・京漬物盛合せ

デザート

季節のデザート

※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テ京都

料理長 吉田岳人

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

梅酒サワー

先付八寸

北寄林檎膾  
百合根最中  
銀杏新粗挽揚げ  
牛蒡古木揚げ  
昆布籠盛り  
蓮根煎餅・千子衣揚げ  
海老真丈銀杏餡掛  
栗琥珀チーズ  
酒盗豆腐  
酒盗餡・つる紫  
子持ち鮎鞍馬煮  
トリユフ松風  
小芋の黒胡麻黄身ヨーグルト掛け

吸い物

清汁仕立て  
蟹真丈  
紅葉パプリカ・銀杏南京  
鶴菜・一文字柚子

造り

紅葉鯛・とろ鮪・車海老  
岩茸・アロエ・短冊長芋  
山葵・紅蓼・お造り醤油・アンデス塩

炊合せ

鰯大根  
紅葉麩・青味・木の芽

強肴

真名鰹の幽庵焼き  
始神

合肴

京豆腐と和牛鍋  
京豆腐・和牛  
白菜ロール・菊菜・京葱  
椎茸・榎茸・粟麩  
ポン酢・薬味・酢橘

食事

鰻井もしくは牛井もしくは白ご飯  
※いづれかをお選びください。  
赤出汁・京漬物盛合せ

デザート

季節のデザート

※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テ京都  
料理長 吉田岳人  
調理場一同

# 霜月の御献立 『和み会席』

食前酒

梅酒サワー

八寸

栗琥珀煮  
胡桃飴煮  
牡蠣松風  
紅鮭菊花巻き  
紅鮭百合根  
姫蕪  
甘海老彩り和え  
金時人参カステラ  
焼きエリンギ味噌和え

吸い物

清汁仕立て  
紅葉真丈  
霞蕪・鶴菜・一文字柚子

造り

季節の鮮魚四種盛  
あしらい一式

炊合せ

揚げ蓮根饅頭椎茸餡  
紅葉麩・青味・木の芽

強肴

かます一夜干し  
紫寒干し・海老ころも  
始神・檸檬

合肴

京豆腐と京都高原ポーク鍋  
京豆腐・京都高原ポーク  
白菜ロール・菊菜・榎茸・椎茸・京葱  
旨ポン酢・薬味

酢の物

こはだ蕪  
彩きぬた・長芋・檸檬

食事

白御飯  
※540円(税込)の料金追加で  
鰻井か牛井をお選びいただけます  
赤出汁  
京漬物盛合せ

デザート

季節のデザート

※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 エレガント京都  
料理長 吉田岳人  
調理場一同