

## 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』

先附は 柿釜に菊花 菊菜蟹身を和えて生姜酢ジュレを掛けています。前菜は季節の物九種盛りになります。椀は松茸真薯 鶯菜 紅葉人参 公孫樹南京 木の芽になります。造里は吹き寄せ盛り みかん鯛 帆立炙り 剣先烏賊 車海老 もっこす鰯 鮪握り寿司の新鮮な六種盛りになります。

焼物は鹿児島産黒毛和牛の鉄板焼 焼野菜色々になっています。蒸物は五穀饅頭 雲丹 隠元豆 黄金餡になります。合肴は海老しゃぶ 野菜一式 自家製タレになります。酢物は柿釜に菊花 菊菜 蟹身とえに土佐酢ジュレを掛けています。

デザートはカットケーキ キウイ 柿 ホイップ ミントになります。

### 『特選おすすめ会席』

先附は 柿釜に菊花 菊菜蟹身を和えて生姜酢ジュレを掛けています。前菜は季節の物九種盛りになります。椀は松茸真薯 鶯菜 紅葉人参 公孫樹南京 木の芽になります。造里は吹き寄せ盛り みかん鯛 もっこす鰯 帆立炙り鮎松葉刺し 剣先烏賊 車海老 鮪握り寿司の七種盛りになります。

焼物は日本三大和牛の一つ近江牛鉄板焼 焼野菜色々になっています。

蒸物は五穀饅頭 雲丹 隠元豆 黄金餡になります。合肴は河豚ちり 野菜一式になります。デザートはカットケーキ キウイ 柿 ホイップ ミントになります。

### 『和み会席』

先附は胡麻豆腐 蟹身 穂紫蘇 紅葉百合根 山葵 美味出汁 前菜は季節の物七種盛りになります。椀は清まし仕立て 揚大根餅 鶯菜 紅葉人参 公孫樹南京 木の芽になります。造里は新鮮な三種盛りになります。焼物は河豚田楽 焼栗 かもじ葱になります。蒸物は五穀饅頭 雲丹 隠元豆 黄金餡になります。合肴は鹿児島産黒豚ロースしゃぶ 野菜一式 自家製タレになります。デザートはアーモンドプリン ホイップ ミントになります。

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 季節の物

先附 柿釜

菊花 菊菜 茸 蟹身和え

紅葉百合根 生姜酢ジュレ掛け

前菜

割り山椒 烏賊紅葉和え 軸三つ葉

丸十蜜柑見立て 八幡菊弱

秋鯖寿司 胡桃甘露煮

鮎甘露煮 烏賊呂焼

鴨難波焼 海老キャビア

椀 清まし仕立て

松茸真薯 鶯菜 紅葉人参

公孫樹南京 木の芽

造り 吹き寄せ盛り

みかん鯛 帆立炙り 剣先烏賊

もっこす鰯 車海老

鮪握り寿司 あしらい一式

焼物 鹿児島産和牛ロース

焼野菜色々

山葵 檸檬 旨醤油

蒸物 五穀饅頭 雲丹

隠元豆 紅葉人参

山葵 黄金餡

合肴 海老しやぶ

水菜 榎 白葱 占地

丁字麩 紅葉麩 自家製タレ

止椀 蛸 細々菜 粉山椒

食事 近江米

佃煮

香物 三種

デザート カットケーキ キウイ 柿

ホイップ ミント

※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 近江舞子

料理長 清水 末広

調理場一同

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『特選料理長おすすめ会席』

食前酒 季節の物

先附

柿釜 菊花 菊菜 茸 蟹身和え  
生姜酢 ジュレ掛け

前菜

割り山椒 烏賊紅葉和え 軸三つ葉  
丸十蜜柑見立て 八幡菊弱  
秋鯖寿司 胡桃甘露煮  
鮎甘露煮 烏賊呂焼  
鴨難波焼 海老キャビア

椀

清まし仕立て  
松茸真薯 鶯菜 紅葉人参  
公孫樹南京 木の芽

造り

吹き寄せ盛り  
みかん鯛 もっこす鰯 帆立炙り  
車海老 鮑 剣先烏賊  
鮪握り寿司 あしらい一式

焼物

近江牛鉄板焼  
焼野菜色々  
山葵 檸檬 旨醤油

蒸物

五穀饅頭 雲丹  
隠元豆 紅葉人参  
山葵 鼈甲餡

合着

河豚ちり鍋  
水菜 榎 白葱 占地  
自家製豆腐 餅 紅葉麩  
薬味 ポン酢

止椀

蜆 細々菜 粉山椒

食事

近江米  
佃煮

香物

三種

デザート

カットケーキ キウイ 柿  
ホイップ ミント

※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 近江舞子  
料理長 清水 末広  
調理場一同

霜月の御献立  
『和み会席』

食前酒 季節の物

先附 胡麻豆腐 蟹身 紅葉百合根  
山葵 美味出汁

前菜 紅葉香合  
粒貝柚子和え 軸三つ葉  
サーモンクリームチーズ柿見立て  
石垣真薯呂焼 胡桃甘露煮  
毛毬寿司 紅葉明太  
珈琲煮豆 松葉蕎麦

椀 清まし仕立て  
大根餅 鶯菜 紅葉人参  
公孫樹南京 木の芽

造り 吹き寄せ盛り  
みかん鯛 鮪 帆立炙り  
あしらい一式

焼物 河豚田楽焼  
焼栗 かもじ葱  
酢橘 葉地神

蒸物 五穀饅頭 雲丹  
元豆 紅葉人参  
山葵 黄金餡

合肴 鹿児島和牛ロース  
水菜 榎 白葱 占地  
丁字麩 紅葉麩 自家製タレ

止椀 蛸 細々菜 粉山椒

食事 近江米  
佃煮

香物 三種

デザート アーモンドプリン  
ホイップ ミント

※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 近江舞子  
料理長 清水 末広  
調理場一同

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『かにつくし特撰会席』

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

食前酒

かりん酒

先附

蟹酢 蛇腹胡瓜  
生姜酢 檸檬

前菜

季節の盛り合わせ

造り

みかん鯛 鮪 間八  
蟹握り寿司  
あしらい一式

焼蟹

焼蟹  
檸檬

鍋物

蟹すき鍋  
巻白菜 水菜 占地  
榎 白葱 紅葉麩

揚物

蟹身天麩羅  
舞茸 青唐  
酢橘 煎り塩

止椀

蜆 細々菜 粉山椒

食事

蟹雑炊  
佃煮

デザート

カットケーキ キウイ 巨峰  
ホイップ ミント

※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 近江舞子

料理長 清水 末広

調理場一同