

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『河豚 蟹会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます

食前酒

前菜

蟹遠山
海老菊花鮓
烏賊菊花鮓
子持鮎有馬煮
柿玉子
栗金団
赤土占地

椀替り

栗南瓜摺り流し
青菜 辛子

造り

鉄刺
又は
四種盛り
あしらい

焼物

焼き蟹
レモン 煎り酒

台物

河豚鍋
又は
蟹鍋

蒸物

蒸し蟹
生姜酢

食事

雑炊
玉子 葱 海苔
香の物

デザート

旬のフルーツ
栗羊羹

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

霜月の御献立

『蟹会席』

※料理長おすすめ会席 + 1, 620円

食前酒

先附

紅和井
胡瓜金紙
煎胡麻

前菜

鯖棒寿司
胡麻豆腐
いくら 旨出庵 山花
子持鮎有馬煮
酒盗チーズ
栗金団焼目付
公孫樹玉子
零余子 長芋
柿味噌合

造り

鯛 あおり烏賊
小判鱈 海老
あしらい

焼物

焼蟹
煎塩 レモン

台物

蟹すき鍋
卷白菜 三ツ葉 白葱 榎木
豆腐 占地 葛切 椎茸
ちり酢

蒸物

蒸し蟹
生姜酢

食事

雑炊
玉子 葱 海苔
香の物

デザート

林檎ヨーグルト寄せ
アングレーズ
黒タピオカ 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。

ザグランリゾートプリンス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

霜月の御献立

『河豚会席』

※料理長おすすめ会席 + 1, 620円

食前酒

先 附

鉄皮軸白菜
薬味 ちり酢

鯖棒寿司

胡麻豆腐

いくら 旨出庵 山花

子持鮎有馬煮

酒盗チーズ

栗金団焼目付

公孫樹玉子

零余子 長芋

柿味噌合

向 附

鉄刺

あしらい

ちり酢

焼 物

河豚酒盗焼

揚 物

河豚竜田揚

青唐 葛花 酢立

台 物

河豚鍋

白葱 白菜 榎木 椎茸

占地 豆腐 焼餅 葛切

菊菜 薬味 ちり酢

食 事

雑炊 玉子 葱 海苔

デザート

林檎ヨーグルト寄せ

アングレーズ

黒タピオカ 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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

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

八寸

甘海老糨漬
子持鮎有馬煮
柿・子持若布
胡麻クリーム
毛蟹綿秋寄
合鴨難波巻
奈良漬チーズ
栗金団
柿玉子
零余子真薯

御椀

清汁仕立
甘鯛真薯
大黒占地
公孫樹南瓜
木の葉人参
青葉
柚子

造り

旬の活物
四種盛

凌ぎ

秋鯖握寿司
ガリ

焼物

銀鱈西京漬
大徳寺納豆
松葉刺し
地神

焚き合せ

替り

金目鯛しゃぶしゃぶ
水菜 湯葉
松茸
ちり酢

合肴

和牛肉炙り
蓮根 甘長
岩塩レモン

酢物

柚子釜
鱈白子
車海老
マスカット
生姜酢ジュレー

止め椀

食事

合せ味噌
帆立茸御飯
香の物

デザート

旬のフルーツ
アイス添え

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

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

先附

胡桃豆腐
旨出飴
山葵

前菜

蟹遠山
海老菊花鮓
烏賊菊花鮓
子持鮎有馬煮
柿玉子
栗金団
赤土占地

御椀

清汁仕立
甘鯛真薯
公孫樹南瓜
木の葉人参
青葉
柚子

造り

鯛 海老
間八 赤身
あしらい

焼物

鰯西京漬
柿海月白合
地神

焚合替り

牛肉はりはり鍋
水菜 湯葉
白葱 舞茸
柚子胡椒

揚物

太刀魚難波巻
天婦羅
甘長唐辛子
抹茶塩 レモン

酢物

秋鮭炙り
法蓮草
黄菊 滑茸
生姜酢

止椀
食事

合せ味噌
帆立 茸御飯
香の物

デザート

旬のフルーツ
栗羊羹

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

霜月の御献立
『和み会席』

食前酒

前菜

鯖棒寿司
胡桃豆腐
いくら 旨出庵 山山葵
子持鮎有馬煮
酒盗チーズ
栗金団焼目付
公孫樹玉子
零余子 長芋
柿味噌合

椀替り

栗南瓜摺り流し
青菜 辛子

造里

鯛 あおり烏賊
小判鱈 海老
あしらい

焼物

三元豚朴葉焼
焼粟麩 永源寺
相葱 つる紫
ちり酢

焚き合せ

海老芋東寺蒸し
蟹身木海月 人參
占地吹寄餡 生姜
三ツ葉

小鍋

利久醍醐鍋
鰯 鮭 白菜 榎木
白葱 占地 紅葉麩

酢物

帆立炙り
菊菜 黄菊
舞茸
雲合え

食事

こしひかり
又は
炭うどん

デザート

林檎ヨーグルト寄せ
アングレーズ
黒タピオカ 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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同