

料理長から献立のご説明

霜月の御献立

『クエ鍋・クエしゃぶ特撰会席』

季節の前菜に茶碗蒸し、造り、握り寿司、鍋、焼物、そして締めには雑炊と、この時期、紀州ならではの「クエ」を存分にお楽しみください。

『特選おすすめ会席』

炊合せにイガミの煮付けをどうぞ。

「イガミ」とは「ブダイ」のことで、いかめしい顔つきだから「武鯛」、クルクル舞うように泳ぐから「舞鯛」とも言われています。

この「イガミ」まさに今が旬。秋の祭りや正月に食べられる「イガミの煮つけ」は紀南地方の郷土料理です。

小鍋は「季節の茸鍋」又は、「松茸と牛のしゃぶしゃぶ鍋」のどちらがお好みの物をお選びください。

『おすすめ会席』

凌ぎに「雲子茶碗蒸し」と「鯨握り寿司」の二種をご用意しました。

海老芋（京芋）は里芋の一種です。反り返った形と表面の縞模様が生皮のように見えることからそう呼ばれるそうです。

蓋物の「海老芋蟹餡掛け」は、煮て下味をつけた海老芋を素揚げし、蟹身を加えた鱈甲餡を掛けたものです。海老芋のほんのりとした甘味とほくほく感が美味しい一品です。

『和み会席』

凌ぎの「鯛烏賊印籠」はぷりぷりの烏賊の食感をお楽しみください。

小鍋は「季節の茸鍋」です。この時期美味しい茸と三元豚や魚介のハーモニーをお楽しみ下さい。

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『クエ鍋会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※10月1日(土) ～ 2月28日(火)まで

食前酒

一献

先附

久絵サラダ
ポン酢ドレッシング
紅葉おろし

前菜

公孫樹真丈
雲子山椒焼き
柿と三度豆の胡麻和え
炒り銀杏
栗の葉麩
黒豆カステラ
かます一口寿司
栗豆腐・紅葉南瓜羹

造り

久絵造り
あしらい一式

凌ぎ

久絵握り寿司
ガリ

大鍋

クエ鍋
白菜・水菜・榎・白葱
椎茸・人参・豆腐

焼物

久絵味噌漬け
青味大根・羽地神

御飯

雑炊

香物

三種盛り

水菓子

有田みかんと幸水梨のゼリー掛け

※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 白浜
料理長 鎌田 孝
調理場一同

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『クエしやぶ会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※10月1日(土) ～ 2月28日(火)まで

食前酒

一献

先附

久絵サラダ
ポン酢ドレッシング
紅葉おろし

前菜

公孫樹真丈
雲子山椒焼き
柿と三度豆の胡麻和え
炒り銀杏
栗の葉麩
黒豆カステラ
かます一口寿司
栗豆腐・紅葉南瓜羹

造り

久絵造り
あしらい一式

凌ぎ

久絵握り寿司
ガリ

大鍋

クエしやぶしやぶ鍋
白菜・水菜・榎・白葱
椎茸・人参・豆腐

焼物

久絵味噌漬け
青味大根・羽地神

御飯

雑炊

香物

三種盛り

水菓子

有田みかんと幸水梨のゼリー掛け

※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白浜

料理長 鎌田 孝

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 一献

先附 柿釜胡麻クリーム和え

三度豆・生木耳・蟹身

前菜 公孫樹真丈

雲子山椒焼き

柿と三度豆の胡麻和え

炒り銀杏

栗の葉麩

黒豆カステラ

かます一口寿司

栗豆腐・紅葉南瓜羹

御椀

秋の実り土瓶仕立て

地鶏・百合根・松茸

柚子・酢橘・占地

造り 旬のお造り盛り合わせ

あしらい一式

凌ぎ 雲子茶碗蒸し

炊合せ 白浜地魚いがみ煮付け

焼物 真名鰹塩焼き

生姜甘露煮・葉地神

小鍋 季節の茸鍋 又は、

松茸と牛のしゃぶしゃぶ鍋

なめこ・舞茸・松茸

巻白菜・笹葱・人参・鱈

三元豚・蟹爪・豆腐

酢の物 ローストビーフ

香味野菜煮込みサラダ仕立て

貝割・べビーリーフ・レモン

留椀 合わせ味噌

御飯 牡蠣炊き込み御飯

香物 三種盛り

水菓子 有田みかんと幸水梨のゼリー掛け

※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。

ザグランリゾートエレガント白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同

霜月の御献立
『料理長おすすめ会席』

食前酒 一献

先附 柿釜胡麻クリーム和え
三度豆・生木耳・蟹身

前菜 公孫樹真丈
雲子山椒焼き
柿と三度豆の胡麻和え
炒り銀杏
栗の葉麩
黒豆カステラ
かます一口寿司
栗豆腐・紅葉南瓜羹

御椀 秋の実り土瓶仕立て
地鶏・百合根・松茸
柚子・酢橘・占地

造り 旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式

凌ぎ 雲子茶碗蒸し
鯨握り寿司

焼物 和風グラタン
松茸・海老・帆立・鶏肉

小鍋 季節の茸鍋
舞茸・滑子・蛤・鱒
三元豚・巻白菜
笹葱・人参・豆腐

酢の物 ローストビーフ
香味野菜煮込みサラダ仕立て
貝割・ベビーリーフ・レモン

留椀 合わせ味噌

御飯 牡蠣炊き込み御飯

香物 三種盛り

水菓子 有田みかんと幸水梨のゼリー掛け

※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。

ザグランリゾートエレガント白浜
料理長 鎌田 孝
調理場一同

霜月の御献立
『和み会席』

食前酒 一献

前菜

公孫樹真丈
雲子山椒焼き
柿と三度豆の胡麻和え
炒り銀杏
栗の葉麩
黒豆カステラ
かます一口寿司
栗豆腐・紅葉南瓜羹

御椀

萩真丈坂本菊薄葛仕立て
鶴紫・鶴菜・松葉柚子
紅葉板麩

造り

旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式

凌ぎ

鯛烏賊印籠
どんこ椎茸・鈴子・がり

小鍋

季節の茸鍋
松茸・舞茸・滑子
蛤・鱒・三元豚
巻白菜・笹葱・人参・豆腐

焼物

サーモン柚庵焼
生姜甘露煮・葉地神

酢の物

ずわい蟹金糸巻きと奉書巻き
蛇腹胡瓜・若布・酢蓮根
人参・紫菊・法蓮草
土佐酢ジュレ・防風

留椀

合わせ味噌

御飯

コシヒカリ

香物

三種盛り

水菓子

有田みかんと幸水梨のゼリー掛け

※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 エレガント白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同