

## 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』

寒さも日増しに厳しくなつて参ります。その寒さとともに魚も脂を増し、旨味が乗つて参ります。

先附はこれから旬をむかえます鱈の白子を用い、生クリームとともにムース風に。和風にポン酢の餡で召し上がっていただきます。

前菜は名残りになります銀杏をペースト状にし、吉野葛で練りこみました。うずらの玉子で木守り柿、玉子でいちよう、栗は渋皮煮としました。

御椀は解禁となりました松葉蟹を使い真丈にしました。向附は鮮度抜群の地魚の四種盛りです。

温物は旬の蕪を使い、これまた旬の甘鯛をかぶらむしにしました。

炭火焼は黒毛和牛と旬の蟹、喉黒の干物を炭火にて焼き上げてお召し上がりいただきます。

酢の物は帆立の貝柱を焼霜にし、柿等で作りました。柿膾と共に。紫のもつて菊などと盛り合せ、黄味酢で召し上がっていただきます。

食事は旬の紅葉鯛の釜飯です。

水菓子には柑橘類生産量日本一の和歌山県、その代表でもある柚子のムースを作ってみました。

是非一度お召し上がり下さい。お待ちしております。

## 『和み会席』

前菜は銀杏など季節の食材を用い七種盛りになりました。

御椀は薄葛仕立てで旬の蟹で真丈を作りました。

造りは地元で水揚げされた新鮮な鮮魚の三種盛りです。

焼き合せは旬をむかえ美味しさがぐっと増します、蕪を軟らかすぎず固すぎずちょうど良い状態を見計らって焼き上げました。柚子味噌で召し上がっていただきます。

焼き物は地元雑賀崎でも良く獲れます糸より鯛を使用しました。糸より鯛で野菜などを用いた巻繊(けんちん)を巻き込み焼き上げました。巻繊とは普茶料理にて食される献立名の一つです。豆腐や玉子等で作られています。

小鍋は昔懐かしい鯨。今では高級食材となりました。その鯨と水菜などではりはり鍋に仕立てました。昔話のきっかけの一つになればと思います。

揚げ物は雑賀崎で揚げります足赤海老に「カダイフ」という食材をまとい、油で揚げました。出来上がり「みの虫」のように見えるので「みの揚げ」と言われます。

食事はあおき海苔を佃煮とし、白ご飯に添えました。

水菓子には栗羊羹を作ってみました。

是非一度召し上がって下さい。ご来館お待ちしております。

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『紀州くえ鍋会席・紀州くえしやぶ会席』

※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

果実酒

前菜

甘海老このわた和へ  
鮑煮  
銀杏豆腐 雲丹 山葵 美味出汁  
小鯛寿司  
柿玉子  
公孫樹村雨  
栗渋皮煮  
松笠くわい和蘭陀煮  
酒盗チーズ

向附

鮮魚盛り合わせ  
あしらい一式

凌ぎ

秋鯖の棒寿司  
ガリ

煮物

くえ煮付け  
紅葉人参梅煮  
三度豆 針柚子

鍋

くえちり または くえしやぶ  
白菜 水菜 豆腐 榎木  
白葱 春雨 巻湯葉 銀杏  
花人参 花大根  
薬味 ポン酢

食事

雑炊  
玉子 もみ海苔 葱

香の物

三種盛り

水菓子

手造り栗羊羹  
ラ・フランス 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 和歌の浦  
料理長 石谷 征愛  
調理場一同

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『足赤海老おすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる  
※11月1日(火)〜12月11日(日)まで

食前酒

果実酒

前菜

烏賊紅葉和へ  
白子羹 イクラ かもじ葱 割ボン酢餡  
柿玉子  
公孫樹村雨  
栗渋皮煮  
松笠くわい和蘭陀煮  
酒盗チーズ

御椀

清汁仕立て  
足赤海老葛打ち  
銀杏豆腐 大黒占地 青軸菜  
紅葉人参 松葉柚子

向附

足赤海老  
ほか三種盛り  
妻彩々

凌ぎ

足赤海老握り寿司  
生姜甘酢漬け

小鍋

足赤海老と紅葉鯛  
豆腐 水葉 笹白葱

炭焼き

足赤海老 栄螺 喉黒  
ジャンボエリンギ 焼蓮根  
赤パプリカ すだち

油物

足赤海老天婦羅  
青唐 舞茸 レモン 岩塩

食事

白御飯

留椀

合せ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

手造り栗羊羹  
ラ・フランス 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 和歌の浦  
料理長 石谷 征愛  
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

果実酒

先附

鱈白子羹

イクラ かもじ葱

割ポン酢

前菜

甘海老このわた和へ

鮑煮

銀杏豆腐

雲丹 山葵

美味出汁

小鯛寿司

柿玉子

公孫樹村雨

栗渋皮煮

松笠くわい和蘭陀煮

酒盗チーズ

御椀

薄葛仕立て

蟹つみれ真丈

大黒占地

紅葉人参

軸菜

柚子 忍び露生姜

向附

本日の鮮魚四種盛り

妻彩々

温物

甘鯛かぶら蒸し

銀杏 紅葉人参 木耳

吉野餡 山葵

炭火焼き

黒毛和牛ロース

蟹 喉黒

ジャンプエリンギ 焼蓮根

赤パプリカ

すだち 岩塩 ポン酢

酢の物

焼目帆立

柿なます 防風 もって菊

黄味酢 土佐酢

食事

紅葉鯛釜飯

留椀

合せ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

柚子のババロア

ラ・フランス

ピオーネ

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 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同

霜月の御献立  
『和み会席』

食前酒

果実酒

前菜

銀杏豆腐 雲丹 山葵 美味出汁  
小鯛寿司  
柿玉子  
公孫樹村雨  
栗洪皮煮  
松笠くわい和蘭陀煮  
酒盗チーズ

御椀

薄葛仕立て  
蟹つみれ真丈  
大黒占地 紅葉人参 軸菜  
柚子 忍び露生姜

向附

本日の鮮魚三種盛り  
あしらい一式

焚合せ

風呂吹き蕪  
柚子味噌 切り柚子

焼物

糸より鯛巻織焼き  
はじかみ

小鍋

鯨はりはり鍋  
水菜 笹葱 豆腐 炭うどん  
粉山椒

揚物

海老みの揚げ  
白身魚あられ揚げ  
青唐 もみじせんべい いちようせんべい  
すだち 塩

食事

白ご飯 磯海苔煮

留椀

合せ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

手造り栗羊羹  
ラ・フランス 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 和歌の浦  
料理長 石谷 征愛  
調理場一同