

料理長から献立のご説明

師走の御献立

『料理長おすすめ会席』

薬膳、漢方の資格を取得した料理長木原のおすすめの会席です。極力塩を使用せず全体的にヘルシーな献立内容になっております。

イチオシは焚合として提供するカルタファタです。

耐熱のフィルムに具材と出汁を包み入れ封をし、熱を加えています。そうすることで鍋では逃げてしまう香り、エキスが残り、開けた時の香りと凝縮されたエキスの出汁をお楽しみいただけます。

又、和み会席との違いを出すため、土瓶仕立ての吸い物には本占地を加え、香りと旨味の一段上に、鍋には和牛を使用しています。

『カニおすすめ会席』

蟹シーズン解禁を迎え、蟹みそから始まり、酢蟹、焼き蟹、蟹すき鍋のフルコースで旬の蟹を満喫して頂きます。

『カニ特撰会席』

おすすめとの大きな違いは蟹の量です。

1杯付けの姿蟹、焼き蟹と、やはり蟹はお腹いっぱい食べたいものです。

その他、蟹の天婦羅が付くなど内容も充実の蟹フルコースになっています。

『ふぐ特撰会席』

若狭産の河豚を使用

てつき、焼ふぐ、てつちり、フグ唐揚げと定番料理だけでなく、河豚のあっさりで旨みの深い出汁を楽しんで頂くために耐熱フィルムを使用したカルタファタをご用意致します。ふぐの素材を存分に味わって頂ける特撰会席になっております。

『和み会席』

食前酒替わりでスムージーをお出ししています。会席料理で血糖値が気になる方もいらっしゃると思います。が、少しでも抑えられる効果があります。食べて頂く方の身体の事も考えた料理長木原の気持ちです。前菜は七種。純米味噌で焚いた甘いミニトマト、熱々の状態でお出しする牡蠣フライ、カリッとした枯葉丸十など全て手間暇かけた手作りの心づくしの前菜です。

凌ぎは寒いこの季節にピッタリの蒸籠寿司です。とろろを掛けて食べやすくしています。

脂の乗った鰯を、越後の辛み調味料「かんずり」を大根おろしに混ぜたピリ辛卸しで召し上がって頂きます。

他、大根の含ませ煮、穴子の湯葉鍋と優しい温かみのある献立で皆様をおもてなし致します。

料理長のおすすめ

師走の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

バナナヨーグルトスムージー

前菜

牡蠣辛煮 生子ボン酢
八幡巻串刺し ミニトマト味醂焼き
サーモン砵巻 海老芋寿司
枯れ葉丸十 わかさぎ南蛮
松葉蕎麦

吸物

土瓶仕立て
蟹摺り流し
湯葉百合根真蒸 本占地

造り

師走天然鮮魚四種盛り
寒鰯炙り 鯛重ね あおり烏賊
太刀魚 雪輪大根 あしらい

焚合

カルタタフアタ
蟹 椎茸 厚揚げ
粟麩 蟹味噌

凌ぎ

蟹温寿司とろろ掛け

焼物

パイ包み
帆立 サーモン 占地 青唐
クリームソース

鍋物

和牛柳川鍋
汲み上げ湯葉 水菜
笹打ち白葱 ささがき牛蒡

食事

白御飯とそばろカレー
又は
玉子かけ御飯
香の物
赤出汁

デザート

抹茶パウンドケーキ
アイスクリーム

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同

料理長のおすすめ

師走の御献立

『カニおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準じます
※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒替

スムージー

先附

蟹みそ朴葉焼き

造里

蟹の刺身
旬の魚三種盛り
あしらい

変鉢

酢蟹

虫養

蟹温寿司とろろ掛け

焼物

焼蟹

鍋物

蟹すき鍋
白菜・水菜
豆腐・椎茸・人参

食事

白御飯とちりめん山椒
又は
蟹雑炊
赤出汁
香の物

デザート

抹茶パウンドケーキ
バニラアイス

※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 有馬
料理長 木原 俊
調理場一同

料理長のおすすめ

師走の御献立

『カニ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます
※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒替

スムージー

先附

蟹みそ朴葉焼き

造里

蟹の刺身
旬の魚三種盛り
あしらい

変鉢

酢蟹一杯

虫養

蟹温寿司とろろ掛け

焼物

焼蟹一杯

揚物

カルタフアタ
蟹 蟹味噌 粟麩 椎茸
厚揚げ もぐさ生姜

鍋物

蟹すき鍋
白菜・水菜
豆腐・椎茸・人参

食事

白御飯とちりめん山椒
又は
蟹雑炊

赤出汁
香の物

デザート

抹茶パウンドケーキ
バナラアイス

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『ふぐ特撰会席』

食前酒

スムージー

前菜

秋味小袖寿司 子持ち鮎甘露煮
三田産生落花生 焼き目栗
牛肉鶏卵月冠 银杏松葉刺し
菊花蕪梅酢漬け 蟹絹田巻き
焼占地柿 水菜松の実白和え

吸物

鮑茸 鱧海老
銀杏 三つ葉 柚子

造里

てっさ
かんずり卸し
キャベツ 大葉 山葵 紅だて 酢橘

煮物替

カルタタフアタ
ふぐ 豆腐 占地 敷き昆布
割りポン酢 かんずり卸し 葱

焼物

焼ふぐ 白子味噌漬け
ふぐ 白才 ポン酢和え

揚物

ふぐ唐揚げ
青唐 白葱 酢橘

鍋物

てっちり
巻白才 白葱 葛きり 豆腐
水菜 椎茸 紅葉人参
かんずり卸し ポン酢

食事

白御飯と牛そぼろカレー煮
又は
玉子かけ御飯
香の物
赤出汁

デザート

チーズケーキ
アイスクリーム

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同

師走の御献立 『和み会席』

食前酒替

バナナ ヨーグルト スムージー

前菜

八幡巻串刺し 枯れ葉丸十
わかさぎ南蛮 ミニトマトコンポート
牡蠣フライ タルタルソース
海老芋寿司 松葉蕎麦

吸物

土瓶仕立て
蟹摺り流し
湯葉百合根真蒸 エリンギ
五分三つ葉 忍び生姜

造里

鯛 あおり烏賊
とり貝 太刀魚
雪輪大根 あしらひ

焚合

大根含め煮
豚治部煮 水菜 山葵

凌ぎ

蟹温寿司とろろ掛け

焼物

鰯 かんずり卸し
焼占地 青唐 刻み葱 酢立

鍋物

穴子湯葉鍋
敷水菜 汲み上げ湯葉
笹打ち白葱 ささがき牛蒡 三つ葉

食事

白御飯とそぼろカレー煮
又は
玉子かけ御飯
香の物
赤出汁

デザート

抹茶パウンドケーキ
バナラアイス

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同