

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』

前菜は慈姑や千社唐、公魚といった季節の珍味九種盛りとなっております。御椀には雲仕立にした牡蠣真薯をご用意しております。造里は季節の物四種盛りでございます。台物には、はりはり鍋、最後に合鴨塩焼の酢の物でございます。

『和み会席』

先付は蟹の身をほぐして練り上げた蟹豆腐です。造里は季節の物三種でございます。台物は黒毛和牛を使ったりはりはり鍋、揚物は白子疑の揚物をご用意しております。

ザグランリゾート エレガント熱海

料理長 岡山 雄太

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 料金に準ずる
※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

果実酒

前菜

茶振海鼠雲和へ
小柱柚子味噌和へ
サーモン椿寿司
公魚美人粉揚
豆慈姑揚煮
梅花明太子
穴子巻織焼
零余子 千社唐松葉串し
厚焼玉子

造り

料理長おすすめお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物

焼き蟹
レモン

揚物

蟹身天婦羅
椎茸 青唐 煎塩 レモン 天出汁

台物

蟹すき
地野菜色々

酢物

蒸し蟹
レモン 生姜酢

食事

蟹雑炊

香の物

三種盛り

デザート

苺ムース
自家製大吟醸アイス
ベイクドチーズケーキ

※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熱海

料理長 岡山 雄太

調理場一同

料理長のおすすめ

師走の御献立

『ふぐ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※11月1日～3月31日(金)まで

食前酒

果実酒

先付

河豚身鉄皮和へ
紅葉おろし 葱

酒肴

茶振海鼠羹和へ
小柱柚子味噌和へ
サーモン椿寿司
公魚美人粉揚
豆慈姑揚煮
梅花明太子
穴子巻緋焼
零余子 千社唐松葉串し
厚焼玉子

向付

鉄刺
薬味 ちり酢

焼肴

焼河豚
菊花大根 はじかみ

揚物

河豚竜田揚
椎茸 青唐 煎塩 酢立

台物

鉄ちり
地野菜色々 ちり酢

食事

雑炊

香の物

三種盛り

デザート

苺ムース
自家製大吟醸アイス
ベイクドチーズケーキ

※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熱海

料理長 岡山 雄太

調理場一同

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

果実酒

前菜

茶振海鼠霰和へ
小柱柚子味噌和へ
サーモン椿寿司
公魚美人粉揚
豆慈姑揚煮
梅花明太子
穴子巻緋焼
零余子 千社唐松葉串し
厚焼玉子

御椀

霰仕立
牡蠣真薯 雪輪大根
大黒占地 鶯菜 柚子

造り

料理長おすすめお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物

鰯焼香焼
蓮根煎餅 菊花大根 酢立 はじかみ

揚物

白子疑空揚
椎茸 青唐 煎塩 レモン

台物

はりはり鍋
黒毛和牛 水菜 白葱
占地 榎木 糸柚子

酢物

合鴨塩焼
焼茄子 舞茸 からし酢

食事

蛤御飯

止椀

合せ味噌

香物

三種盛り

デザート

苺ムース
自家製大吟醸アイス
ベイクドチーズケーキ

※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 エレガント熱海

料理長 岡山 雄太

調理場一同

師走の御献立 『和み会席』

食前酒

果実酒

前菜

茶振海鼠霰和へ
小柱柚子味噌和へ
サーモン椿寿司
公魚美人粉揚
豆慈姑揚煮
梅花明太子
穴子巻織焼
零余子 千社唐松葉串し
厚焼玉子

御椀

霰仕立
牡蠣真薯 雪輪大根
大黒占地 鶯菜 柚子

造里

旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物

鰯柚香焼
蓮根煎餅 菊花大根 酢立 はじかみ

揚物

白子疑空揚
椎茸 青唐 煎塩 レモン

台物

はりはり鍋
黒毛和牛 水菜 白葱
占地 榎木 糸柚子

酢物

合鴨塩焼
焼茄子 舞茸 からし酢

食事

白御飯

止椀

合せ味噌

香の物

三種盛り

デザート

莓ムース
ホイップ セルフイーユ

※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 エレガント熱海
料理長 岡山 雄太
調理場一同