

## 料理長から献立のご説明

### 師走の御献立

#### 『3年ふぐ特撰会席』

3年ふぐを贅沢に使用したふぐのフルコース。てっぴ（ふぐの皮の湯引き）、てっさ（ふぐ刺し）、てっちり（ふぐ鍋）と焼きふぐで最後は河豚の旨味が染み出た出汁で雑炊をお楽しみ頂けます。

#### 『特撰 料理長おすすめ会席』

先付で福良産河豚の白子を羽二重蒸しでお召し上がり頂きます。椀物は甘鯛を酒焼きに、旬の蕪と一緒に清汁仕立てで、造りは旬の魚4種盛り、蓋物で淡路牛を柔らかく煮込んだ柔らかく煮でお楽しみ頂けます。

#### 『料理長おすすめ会席』

先付は鯛を昆布でめて鮫鯨の肝を添えておろし酢をかけてお召し上がりください。椀物は甘鯛蕪蒸しを吉野仕立てにてご提供致します。小鍋で淡路牛を雲仕立てに、焼物は真名鯉を味噌漬けにしてお召し上がり頂きます。

#### 『和み会席』

師走の前菜は季節の七種盛です。先付に旬の蟹を使用し蕪蒸しでお召し上がりに慣れます。メインは淡路牛を朴葉の上に載せて、焼きあげる朴葉焼きをご用意しています。

# 師走の御献立

## 『三年ふぐ特撰会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 料金に準ずる  
※11月1日(火)〜3月31日(金)まで

食前酒

ひれ酒

先付

羽二重蒸し  
白子餅

酒菜

小芋田楽  
柿博多  
紅葉丸十  
蛸塩辛  
焼き鶏  
雀寿司  
鱧の子玉メ  
栗甘煮  
海老

小鉢

河豚皮湯引き  
すだちポン酢  
葱もみじおろし

向付

河豚薄造り  
紅たで葱  
ポン酢  
もみじおろし

焼物

焼き河豚  
はじかみ  
ポン酢

鍋物

河豚ちり鍋  
白菜 椎茸 榎茸  
くず切り 豆腐 白葱  
人参 焼き餅  
ポン酢  
葱もみじおろし

御飯

河豚雑炊

香物

三種盛り

水物

バニラアイス  
季節のフルーツ

の内お好きな物をお選び下さい。

※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 淡路島  
料理長 池内 強

調理場一同

師走の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒

梅酒

先付

河豚白子  
羽二重蒸し  
葱・餅・餡

酒菜

姫慈姑  
いくらみぞれ和え  
千社唐味噌漬  
ぶどう豆甘煮  
鱈子昆布巻き  
鯛棒寿司  
遠山海老  
蟹奉書巻き  
数の子

椀物

清水仕立て  
若狭ぐじ酒焼き  
葱含め煮  
青菜・香り柚子

向付

白身・鰯  
海老・貝  
あしらい

蓋物

淡路牛柔らか煮  
水菜・辛子

焼き肴

真名鰹味噌漬け  
つぼ焼き  
バイ貝・はじかみ

鍋物

鴨鍋  
野菜一式  
柚子胡椒

御飯

淡路米

千代口

葱味噌

香物

五種盛り

止椀

赤出汁

水物

バニラアイス  
季節のフルーツ

の内好きな物をお選び下さい。

※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淡路島

料理長 池内 強調調理場一同

師走の御献立  
『料理長おすすめ会席』

食前酒

梅酒

先付

鯛昆布メ  
あん肝  
おろし酢掛け

酒菜

姫慈姑  
いくらみぞれ和え  
千社唐味噌漬  
ぶどう豆甘煮  
鱒子昆布巻き  
鯛棒寿司  
遠山海老  
蟹奉書巻き  
数の子

椀物

吉野仕立て  
甘鯛燕蒸し  
五目・山葵・青菜

向付

白身 鰯  
海老 貝  
あしらい

鍋物

淡路牛  
みぞれ鍋  
野菜

焼肴

真名鰹味噌漬け  
金柑甘露煮  
じか

油物

茸豆腐  
海老東寺揚げ  
青唐辛子  
天出汁

御飯

淡路米

千代口

葱味噌

香物

三種盛り

止椀

赤出汁

水物

バナラアイス  
季節のフルーツ

の内お好きな物をお選び下さい。

※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

料理長

池内 強

調理場一同

師走の御献立  
『和み会席』

食前酒

梅酒

先付

蟹蒸し  
いくら・餡・山葵

前菜

姫慈姑唐揚げ  
子昆布巻き  
甘露煮・数の子  
土佐まぶし  
ぶどう豆甘煮  
菜種黄味辛子和え  
棒寿司・遠山海老

椀物

清汁仕立て  
海老真丈  
青菜・香り柚子  
初霜大根

向付

鯛・環八  
海老・烏賊  
あしらい

煮物

野菜豆腐  
水菜

焼き肴

朴葉焼き  
淡路牛・親芋  
かもし葱  
田楽味噌

御飯

淡路米

千代口

葱味噌

香物

三種盛り

止椀

赤出汁

水物

バナラアイス  
季節のフルーツ

の内好きな物をお選び下さい。

※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  
料理長 池内 強

調理場一同