

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』

お造りは、産地を厳選した鯛や鮪、車海老を含め四種をお出しいたします。また、前菜は旬の山海の珍味九種類を盛り込み、味、視覚でもお楽しみいただけます。

陶板に、GR下呂自慢の特撰飛騨牛陶板焼きを（五等級を厳選してお出しいたします。）また、酢の物としまして 飛騨牛ローストビーフと飛騨牛料理の二品をお出しして、飛騨牛を存分に召し上がっていただきます。献立内容及びボリューム面でも、ご満足いただけると思います。

『特撰料理長おすすめ会席』

飛騨牛を存分に召し上がっていただける為に新たに企画した会席料理です。

メインの飛騨牛陶板焼きにて、飛騨牛のカルビを食べ放題にした献立です。

グループ単位でのお申し込みでよろしくお願いいたします。

『和み会席』

お造りは、新鮮な魚介類の四種盛りをご用意いたします。メインの陶板焼きは、飛騨牛（四等級）を使用してお出しいたします。

また、焼き物には、師走の定番、鰯を照り焼きにてお出しいたします。南飛騨の師走をイメージしたバランスの良い季節感のある献立となっております。

ザグランリゾート 下呂

料理長 山森 文司

料理長のおすすめ

師走の御献立

『飛騨牛 特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる

食前酒

季節の果実酒

前菜

小鯛小袖寿司、慈姑、鴨ロース
浅利佃煮、栗、百合根万頭
子持ち鮎、もずく、生子ポン酢

椀物

牡蠣真丈
木の子、柚子

造り

特撰旬魚盛り合わせ
鯛、鮪、烏賊、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

陶板

特撰飛騨牛陶板焼き
飛騨牛カルビ食べ放題
(A-5等級の飛騨牛カルビです)
玉葱、もやし
パプリカ、榎木

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛騨こしひかり
葱味噌

デザート

洋梨
プリン

※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 下呂
料理長 山森 文司
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

季節の果実酒

前菜

小鯛小袖寿司、姑慈、鴨ロース
浅利佃煮、栗、もずく、子持ち鮎
生子ポン酢、百合根万頭

椀物

牡蠣真丈
木ノ子、青菜、柚子

造り

特撰旬の造り盛り合わせ
鯛、鮪、烏賊、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

凌ぎ

甘鯛信州蒸し
洗い葱

陶板

飛驒牛陶板焼き
玉葱、エリンギ
パプリカ、ピーマン

焼物

鰯照焼き
はじかみ

焚合わせ

蕪含め煮、鴨治部煮
麩、絹さや

酢物替り

飛驒牛ローストビーフ
エンダイブ、ルッコラ、
レッドビーツ等

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛驒こしひかり
葱味噌

デザート

洋梨
プリン

※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 下呂

料理長 山森 文司

調理場一同

師走の御献立 『和み会席』

食前酒

季節の果実酒

前菜

小鯛小袖寿司、姑慈
鴨ロース、浅利佃煮、栗
子持ち鮎、生子ボン酢

椀物

牡蠣真丈
椎茸、柚子

造り

旬の造り盛り合わせ
鯛、鮪、烏賊、ボタン海老
山葵、紅蓼、花穂

凌ぎ

甘鯛信州蒸し
洗い葱

陶板

飛驒牛陶板焼き
玉葱、パプリカ
もやし、ピーマン

焼き物

鰯照焼き
はじかみ

焚合わせ

蕪含め煮、鴨治部煮
麩、絹さや

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

食事

飛驒こしひかり
ねぎ味噌・

デザート

洋梨
プリン

※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 下呂

料理長 山森 文司

調理場一同