

## 料理長から献立のご説明

### 師走の御献立

#### 『境港直送 カニ特撰会席』

鳥取県境港で水揚げされた甘くてプリプリの松葉蟹を、蟹刺し、蒸し蟹、焼き蟹、蟹鍋、雑炊などの蟹づくし会席を伊豆でお楽しみください。

#### 『ふぐ特撰会席』

高級感あふれる冬の味覚の河豚を、ひれ酒、てつき、焼き物、てつちり、揚げ物、雑炊と河豚フルコースをお楽しみいただける会席です

#### 『料理長おすすめ会席』

食前酒の梅酒で始まり、前菜は季節の九品、お造りは中トロ鮪のほか地魚四種の盛り合せを伊豆大島の塩と造り醤油でお召し上がりいただきます。先椀は河豚白子真蒸を清まし汁仕立てで。温物には国産牛しゃぶしゃぶ、焼物は鮑を朴葉焼きにいたしました。蒸物は松葉蟹と野菜の茶碗蒸しに蟹味噌餡を掛けてご用意いたします。

#### 『和み会席』

前菜は旬の七種盛り。お造りは鮪と地魚三種の盛り合せを伊豆大島の塩と造り醤油でご用意いたします。先椀は河豚の白子真蒸を清まし汁で。酢の物は山葵豆腐と蟹身を黄味酢でお召し上がりいただけます。温物はデミグラスソースで煮込んだ牛肉をスープ仕立てにいたしました。焼物には金目鯛と海老の西京焼き、蒸物は鰯大根・葱姑・牛蒡など冬野菜を炊き合せでご提供致します。

ザグランリゾート 伊豆

料理長 志村 真吾

料理長のおすすめ

師走の御献立

『境港直送 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  
(12月28日～1月7日を除く)

食前酒

梅酒

先附

蟹山葵豆腐  
蟹味噌餡 柚子

前菜

旬の七品  
百合根饅頭寒菊見立て  
金柑いくら  
つくね団栗  
数の子 芹菊花和え  
叩き帆立葱巻き  
牛たたき手毬寿司  
金目鯛 柚庵焼

造里

蟹氷メ  
あしらい一式

酢物

蒸し蟹  
蟹酢 レモン

焼物

焼き蟹二種  
蟹酢 レモン

鍋物

蟹すき鍋  
野菜色々

油物

蟹天婦羅  
天露 大島の塩

香物

三種盛り

御飯

蟹雑炊  
とき玉子 浅葱 切り海苔

御椀

蟹汁

水物

季節のもの二種

※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伊豆

料理長 志村 眞吾

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

(12月28日～1月7日を除く)

食前酒

ひれ酒

先付

河豚身菊花和え  
美味だし 菊花 花穂

前菜

旬の七品  
百合根饅頭寒菊見立て  
金柑いくら  
つくね団栗  
数の子芹菊花和え  
叩き帆立葱巻き  
牛たたき手毬寿司  
金目鯛柚庵焼

造里

てつき  
あしらい一式 ぼん酢

焼物

河豚柚香焼き  
焼栗 銀杏 蓮根 はじかみ

温物

てっちり  
野菜色々 ぼん酢 薬味

油物

河豚竜田揚げ  
獅子唐 酢橘

香物

三種盛り

御飯

河豚雑炊  
とき玉子 浅葱 切り海苔 胡麻

御椀

河豚白子豆腐  
坂本菊 湯引き葱 柚子

水物

季節のもの二種

※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 エレガンテ伊豆

料理長 志村 眞吾

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

前菜

季節の九品  
百合根饅頭寒菊見立て  
金柑いくら  
つくね団栗  
数の子芹菊花和え  
叩き帆立葱巻き  
牛たたき手毬寿司  
海老黄味寿司  
金目鯛柚庵焼  
蟹豆腐

造里

中トロ鮪と地魚四種盛込み  
あしらい一式 造り醤油 島の塩

先椀

清まし汁仕立て  
河豚白子真蒸  
松葉柚子 鏡大根 人参 三つ葉

温物

国産牛しゃぶしゃぶ  
野菜色々 ぼん酢 薬味

焼肴

鮑朴葉焼き  
栗 むかご 長葱

蒸物

蟹の茶碗蒸し  
小蕪 菊菜 銀杏 柚子餡

香物

三種盛り

御飯

富山産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

季節のもの二種

※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伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

# 師走の御献立 『和み会席』

食前酒 梅酒

前菜

季節の七品  
百合根饅頭寒菊見立て  
金柑いくら  
数の子芹菊花和え  
叩き帆立葱巻き  
牛たたき手毬寿司  
海老黄味寿司  
金目鯛柚庵焼

造里

鮪と地魚三種盛込み  
あしらい一式 造り醤油 島の塩

先椀

清まし汁仕立て  
河豚白子真蒸  
松葉柚子 鏡大根 人参 三つ葉

酢肴

蟹山葵豆腐  
黄味酢 とびっこ 黄菊

温物

牛のデミグラススープ仕立て  
ブロッコリー 小玉葱 人参 マッシュルーム

焼肴

金目鯛と海老の杉板西京焼き  
栗 銀杏 むかご 素麺松葉

蒸物

焚き合せ  
鰯大根巻き 落ち葉人参  
松葉慈姑 松葉牛蒡

香物

三種盛り

御飯

富山産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

季節のもの二種

※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テ伊豆  
料理長 志村 眞吾  
調理場一同