

## 料理長から献立のご説明

### 師走の御献立

#### 『カニ特撰会席』

カニ会席と比べ、①前菜がグレードアップ ②酢蟹半身でなく姿盛りでご用意致しますので、味噌まで楽しめます。③カニ特撰会席のみ、蟹天ぶらが付いております。④名物は「蟹釜飯」。もちろん雑炊もダブルでお楽しみいただけます。

#### 『カニ会席』

蟹造り・焼蟹・酢蟹・蟹鍋をご提供いたします。一人前のお鍋なので、お連れ様を気にすることなく召し上がって頂きます。もちろん、最後には雑炊もお楽しみいただけます。

#### 『料理長おすすめ会席』

魚と肉のバランスのとれた特別会席です。季節柄、蟹が入っていますが、蟹抜きもご対応いたしますのでご予約時にお申し付けください。

ザグランリゾート 加賀  
料理長 左手 裕介

料理長のおすすめ

師走の御献立

『カニ特撰会席』

※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

季節の果実酒

先付

鱈白子酢  
紅葉おろし ポン酢

前菜

蟹押し寿司 海老糀漬け  
白梅貝柔らか煮 酢蓮根  
リンギ昆布メ 小松菜浸し  
蟹進丈 豆腐チーズ  
蜜柑ゼリー寄せ

造り

蟹造り  
あしらい

焼物

焼き蟹  
レモン

揚物

蟹天婦羅

酢物

蟹姿蒸し  
蟹酢

焜炉

蟹すき鍋  
添之野菜

食事

石川県産こしひかり  
蟹釜飯  
香の物 止椀

水菓子

旬のフルーツ  
メロン 蜜柑 柿  
わらび餅



※別注にて雑炊セット(卵・葱・海苔)承ります(216円)

※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 加賀  
料理長 左手 裕介



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

梅酒

先付

鮫肝豆腐  
紅葉おろし ポン酢

前菜

蟹押し寿司 海老糀漬け  
白梅貝柔らか煮 酢蓮根  
エリンギ昆布メ 小松菜浸し  
蟹進丈 豆腐チーズ  
蜜柑ゼリー寄せ

椀物

鱈汁すまし仕立て  
椎茸 柚子 三つ葉

造り

鰯 鯛 甘海老 烏賊  
あしらい  
山葵 おろし生姜

温物

和牛すき焼き  
和牛 焼豆腐 春菊  
白菜 玉葱 牛蒡 葱

蒸物

加賀蓮根はす蒸し  
海老 銀杏 占地  
べっこう餡 天山葵

酢物

茹で蟹  
蟹酢 レモン

焼物

鰯西京焼き  
蕪寿司 はじかみ

揚物

山芋と金時草包み揚げ  
大根おろし 美味出汁

食事

石川県産こしひかり  
香の物 止椀

水菓子

旬のフルーツ  
メロン 苺



※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 加賀  
料理長 左手 裕介



# 師走の御献立

## 『カニ会席』

※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

梅酒

先付

鮫肝豆腐  
紅葉おろし  
ポン酢

前菜

蟹押し寿司  
海老糀漬け  
白梅貝柔らか煮  
酢蓮根  
エリンギ昆布メ  
小松菜浸し  
蜜柑ゼリー寄せ

造り

蟹造り  
あしらい

焼物

焼き蟹  
レモン

酢物

蟹せいろ蒸し  
蟹酢

焜炉

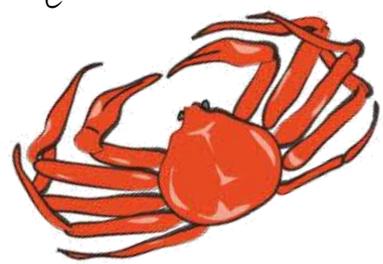
蟹すき鍋  
添え野菜

食事

石川県産こしひかり  
香の物  
止椀

水菓子

メロン  
柿  
キウイ



※別注にて雑炊セット(卵・葱・海苔)承ります(216円)  
※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 加賀  
料理長 左手 裕介

