

料理長から献立のご説明

師走の御献立

『カニ特撰会席』

旬の蟹を三杯半使用し、造り、焼き、甲羅焼き、天婦羅、鍋、酢の物とフルコースでご堪能頂ける贅沢なコースをご用意いたします。ぜひご賞味くださいませ。

※特撰コースは他にカニしゃぶ特撰会席、カニ鍋特撰会席がございます。ご予約の際にお申し付けくださいませ。

『カニおすすりめ会席』

カニ和み会席に甲羅焼き、茹で蟹一坏をつけたおすすりめコース。

『カニ和み会席』

旬の蟹を二杯分使用。造り、焼き、天婦羅、鍋、茹で切り蟹とご用意致します。締めには蟹ぞうすいをご用意しておりますので存分に冬の味覚をご堪能くださいませ。

※その他、カニ鍋和み会席もございますのでご予約時にお申し付け下さいませ。

ザグランリゾート 城崎

料理長 木谷 博信

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じます。
※11月6日～3月31日(木)まで

食前酒 りんご酒

前菜

旬の物九種盛り
エリンギ味噌和え 帆立わさび和え 焼芋
ブリ松風 カキ桑焼き 金胡麻ニシン
蟹錦糸巻き 手毬サーモン 紅葉カステラ

造り

蟹氷締め
蟹一枚

焼物

蟹汐焼き
蟹一枚

※シママースという沖縄の塩を使用しております。

口替

蟹味噌甲羅焼き

※自家製の蟹味噌を使用しております。

凌ぎ

蟹寿司

揚物

蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋

蟹すき鍋
すき出汁 野菜一式

酢物

蟹姿盛り カニ酢
蟹一枚

食事

蟹ぞうすい
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物
りんごプリン 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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

料理長のおすすめ

師走の御献立

『特撰カニ鍋会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます。
※11月6日～3月31日(木)まで

食前酒 りんご酒

前菜

旬の物九種盛り

エリンギ味噌和え 帆立わさび和え 焼芋

ブリ松風 カキ桑焼き 金胡麻ニシン

蟹錦糸巻き 手毬サーモン 紅葉カステラ

造り

蟹氷締め

蟹片身

焼物

蟹汐焼き

蟹一枚

※シママースという沖縄の塩を使用しております。

口替

蟹味噌甲羅焼き

※自家製の蟹味噌を使用しております。

凌ぎ

蟹寿司

揚物

蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋

蟹ちり鍋

昆布出汁 ポン酢 野菜一式

酢物

蟹姿盛り カニ酢
蟹一枚

食事

蟹ぞうすい

香の物 三種盛り

留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物

りんごプリン 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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

料理長のおすすめ

師走の御献立

『特撰カニしゃぶ会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます。
※11月6日～3月31日(木)まで

食前酒 りんご酒

前菜

旬の物九種盛り
エリンギ味噌和え 帆立わさび和え 焼芋
ブリ松風 カキ桑焼き 金胡麻ニシン
蟹錦糸巻き 手毬サーモン 紅葉カステラ

造り

蟹氷締め
蟹片身

焼物

蟹汐焼き
蟹一枚

※シママースという沖縄の塩を使用しております。

口替

蟹味噌甲羅焼き

※自家製の蟹味噌を使用しております。

凌ぎ

蟹寿司

揚物

蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋

蟹しゃぶしゃぶ鍋
昆布出汁 ポン酢 野菜一式

酢物

蟹姿盛り カニ酢
蟹一枚

食事

蟹ぞうすい
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物
りんごプリン 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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

師走の御献立

『おすすめカニ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準じます。
※11月6日～3月31日(木)まで

食前酒 りんご酒

前菜 旬の物九種盛り

エリンギ味噌和え 帆立わさび和え 焼芋

ブリ松風 カキ桑焼き 金胡麻ニシン

蟹錦糸巻き 手毬サーモン 紅葉カステラ

造り 蟹氷締め

蟹片身

焼物 蟹汐焼き

蟹片身

※シママースという沖縄の塩を使用しております。

口替 蟹味噌甲羅焼き

※自家製の蟹味噌を使用しております。

凌ぎ 蟹寿司

揚物 蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋 蟹すき鍋

すき出汁 野菜一式

酢物 蟹姿盛り カニ酢

蟹一枚

食事 蟹ぞうすい

香の物 三種盛り

留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物

りんごプリン 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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

師走の御献立

『カニ会席』

※11月6日～3月31日(木)まで

食前酒 りんご酒

前菜 旬の物七種盛り

エリンギ味噌和え、帆立わさび和え

ブリ松風、金胡麻ニシン、紅葉カステラ

手毬サーモン、焼芋

造り 蟹氷締め

蟹片身

焼物 蟹汐焼き

蟹片身

※シママースという沖縄の塩を使用しております。

凌ぎ 蟹寿司

揚物 蟹天婦羅 抹茶塩で

小鍋 蟹すき鍋

野菜一式

酢物 茹で切り蟹 蟹酢

食事 蟹ぞうすい

香の物 三種盛り

留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物

りんごプリン

※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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

師走の御献立

『カニ鍋会席』

※11月6日～3月31日(木)まで

食前酒 りんご酒

前菜

旬の物七種盛り

エリンギ味噌和え 帆立わさび和え

ブリ松風 金胡麻ニシン 紅葉カステラ

手毬サーモン 焼芋

造り

蟹氷締め

蟹片身

蒸物

蟹饅頭

菊花餡 生姜

焼物

蟹汐焼き

蟹片身

※シママースという沖縄の塩を使用しております。

口替

蟹味噌甲羅焼き

※自家製の蟹味噌を使用しております。

小鍋

蟹ちり鍋

ポン酢 野菜一式

酢物

茹で切り蟹 蟹酢

食事

蟹ぞうすい

香の物 三種盛り

留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物

りんごプリン

※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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

師走の御献立 『料理長おすすめ会席』

食前酒 りんご酒

前菜 旬の物九種盛り

エリンギ味噌和え、帆立わさび和え、焼芋
ブリ松風、カキ桑焼き、金胡麻ニシン
紅葉カステラ、蟹錦糸巻き、手毬サーモン

椀物 海老真丈
三つ葉、柚子

造り 車海老と三種盛り
鯛 サーモン 赤いか あしらい一式

蒸物 海老芋万頭
生姜 菊花餡

焼物 甘鯛袖庵焼き
パプリカ はじかみ

洋皿 但馬牛サーロインステーキ
※地元但馬の但馬牛サーロインを使用しております。

揚物 小ふぐ唐揚げ
青唐 抹茶塩

鍋物 但馬牛すき鍋
白菜 白葱 榎 椎茸

食事 御飯 カキ釜飯
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物
りんごプリン 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 城崎
料理長 木谷 博信
調理場一同

師走の御献立 『和み会席』

食前酒 りんご酒

前菜 旬の物七種盛り

エリンギ味噌和え 帆立わさび和え
ブリ松風 金胡麻ニシン 紅葉カステラ
手毬サーモン 焼芋

造り ぼたん海老と三種盛り

鯛 サーモン 赤いか あしらい一式

蒸物 海老芋万頭

菊花餡 生姜

焼物 甘鯛柚庵焼き

パプリカ はじかみ

揚物 小ふぐ唐揚げ

青唐 抹茶塩

鍋物 但馬ポークすき鍋

白菜 白葱 榎 椎茸

※地元但馬の但馬ポークを使用しております。

酢物 秋鮭南蛮漬け

食事 御飯 但馬こしひかり

香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物

りんごプリン

※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 城崎
料理長 木谷 博信
調理場一同