

## 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』

八寸は【慈姑海老】、【市田柿鑄込み】、【車海老雪輪チーズ掛け】といった「冬」をイメージした内容となっております。吸い物椀には【スッポン白玉】の清汁仕立てを、強肴は【甘鯛の唐墨焼き】、合肴には特製味噌出汁でお召し上がり頂く【獅子鍋】をご用意しております。

#### 『特選料理長おすすめ会席』

煮物には旬の鱈を使用した【鱈の親子煮】、強肴には【鮑殻焼き】、酢の物には【蟹翁和え】、お食事には旬の牡蠣を使用した【牡蠣の釜飯】をご用意しております。

#### 『特撰ふぐ・かに会席』

冬の味覚である【河豚】と【蟹】を存分に堪能できる会席で、お造りには「てっさ」、強肴には「河豚焼き」・「河豚白子焼き」・「河豚と蟹の唐揚げ」・「蟹握り」・「河豚の炙り握り」、台の物には「ふぐ・かに鍋」をご用意しております。

#### 『和み会席』

お造りは旬の魚貝類を使用した四種盛りです。煮物に【鯨の昆布巻き】、強肴に【鱈の若狭焼き】、合肴に【京赤地鶏の水炊き鍋】、酢の物には【鱈マリネ】をお召し上がりいただきます。

料理長のおすすめ

師走の御献立

『ふぐ・かに特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金  
※12月1日〜12月30日(金)まで

食前酒

本日の食前酒

八寸

甲烏賊海胆蟹味噌和え  
蟹の白和え  
河豚皮煮凝り  
蟹の煮凝り  
蟹湯葉揚げ  
河豚の身煮  
百合根いくら掛け  
蟹法蓮草錦糸巻き  
河豚ポン酢和え

吸い物

清汁仕立て  
河豚つみれ 蟹つみれ  
芽葱 木の芽

造り

てっさ  
浅葱 薬味 ポン酢

強肴

河豚焼き 河豚白子焼き  
蟹と河豚の唐揚げ  
蟹握り寿司 河豚炙り握り寿司  
薬味ポン酢 抹茶塩

台の物

ふぐ・かに鍋  
白菜ロール 葛切り 京豆腐  
菊菜 榎茸 京葱 粟麩  
ポン酢 薬味 酢橘

酢の物

蟹酢  
蛇腹胡瓜 若布 檸檬  
土佐酢

食事

白御飯  
赤出汁  
京漬物盛合せ

デザート

季節のデザート

※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 エレガンテ京都  
料理長 吉田岳人  
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

季節の食前酒

先付八寸

チーズ豆腐味噌漬け  
網罾盛り  
松笠小芋 銀杏 ちしや塔  
慈姑海老 金柑蜜煮  
鮭蕪市松 海胆月還  
茶振り海鼠白酢掛け  
穴子昆布巻き 市田柿鑄込み  
子持ち鮎鞍馬煮 車海老雪華チーズ掛け

吸い物椀

清汁仕立て  
すっぽん白玉  
手綱大根 人参 亀甲椎茸  
占地 玉あられ 芽葱 木ノ芽

造り

鯛 中トロ 帆立貝  
あしらい一式

煮物

鱈の親子煮  
鱈 鱈白子 蕪 京海老芋 南天人参  
モロッコ隠元 針柚子 共汁

強肴①

甘鯛の唐墨焼き  
あしらい一式 始神

強肴②

鮑殻焼き  
檸檬

合肴

獅子鍋く特製味噌出汁く  
白菜ロール 京豆腐 菊菜 京葱  
椎茸 ささがき牛蒡 人参 玉葱  
葛切り 五島うどん 洗い葱 柚子胡椒

酢の物

蟹翁和え 芹 独活 黄味酢ヨーグルト

食事

牡蠣釜飯もしくは白御飯  
※いづれかをお選びください  
赤出汁 京漬物盛合せ

デザート

キャラメルムース ラフランス  
有田みかんシャーベット

※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テ京都  
料理長 吉田岳人  
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

季節の食前酒

先付八寸

チーズ豆腐味噌漬け  
網籠盛り  
松笠小芋 銀杏 ちしや塔  
慈姑海老 金柑蜜煮  
鮭蕪市松 海胆月還  
茶振り海鼠白酢掛け  
穴子昆布巻き  
市田柿鑄込み  
子持ち鮎鞍馬煮  
車海老雪華チーズ掛け

吸い物椀

清汁仕立て  
すっぽん白玉  
手綱大根 人参 亀甲椎茸  
占地 玉あられ 芽葱 木ノ芽

造り

鯛 中トロ 帆立貝  
浅葱 雪輪大根 より人参 より南京  
山葵 紅蓼 莫大海

煮物

鱈の親子煮  
鱈 鱈白子 蕪 京海老芋 南天人参  
モロッコ隠元 針柚子 共汁

強肴

甘鯛の唐墨焼き  
あしらい一式 始神

合肴

獅子鍋く特製味噌出汁く  
白菜ロール 京豆腐 菊菜 京葱  
椎茸 ささがき牛蒡 人参 玉葱  
葛切り 五島うどん  
洗い葱 柚子胡椒

食事

采井もしくは牛井もしくは白御飯  
※いづれかをお選びください  
赤出汁 京漬物盛合せ

デザート

キャラメルムース  
ラ・フランス  
有田みかんシャーベット

※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京都  
料理長 吉田岳人  
調理場一同

# 師走の御献立 『和み会席』

食前酒

本日の食前酒

八寸

鳴門銀杏鳴門揚げ  
焼きエリンギ味噌和え  
子持ちししゃもの昆布巻き  
金柑蜜煮  
青味大根唐墨よごし  
河豚の煮凝り  
鶏松風  
鴨の葱巻き  
鱈甲玉子

吸い物

清汁仕立て  
牡蠣真丈  
白髪葱 玉あられ 大根菜 結び柚子

造り

季節の鮮魚四種盛  
あしらい一式

煮物

鯨の昆布巻き  
京海老芋 金時人参 青味 木の芽

強肴

鱈の若狭焼  
あしらい一式 始神

合肴

京赤地鶏の水炊き鍋 菊菜 京葱  
白菜ロール 京豆腐  
椎茸 ささがき牛蒡 葛切り  
人参 車麩  
旨ポン酢 薬味 酢橘

酢の物

鱈マリネ  
胡瓜 守口大根 檸檬

食事

白御飯  
※540円(税込)の追加料金で  
鰻井もしくは牛井に変更できます。  
赤出汁  
京漬物盛合せ

デザート

焼きプリンアラモード

※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 エレガンテ京都  
料理長 吉田岳人  
調理場一同