

料理長から献立のご説明

師走の御献立

『ふぐ・カニ特選会席』

冬の味覚、若狭ふぐとカニを両方楽しめる贅沢な会席です。ひれ酒・ふぐ造り・焼カニ・甲羅焼、締めは河豚とカニのちり鍋を召し上がっていただきます。

『若狭ふぐ特選会席』

若狭の冬の味覚、若狭河豚のフルコースになります。ひれ酒・ふぐ薄造り・焼河豚・白子蒸し・唐揚げ、締めには河豚ちり鍋を召し上がっていただく会席です。

『カニ特選会席』

冬の味覚であるカニをふんだんに使った、蟹のフルコースになります。カニ刺し・焼カニ・甲羅焼・蒸しカニ・カニ天婦羅と、締めは蟹すき鍋を召し上がっていただく会席です。

『カニ和み会席』

これから本番を迎える蟹を使った会席です。日本海で水揚げされた新鮮なお造りと、焼き蟹・蟹すき鍋をメインにした会席となっております。

『料理長おすすめ会席』※

日本海で獲れた新鮮な魚を豊富に使ったお造りと、すき焼きがメインの会席になります。

『和み会席』※

日本海で獲れた新鮮な魚介を使った、季節感溢れる会席です。

※原則、カニや河豚のお料理以外でご利用の方のみの会席となっております。ご予約の際には、必ずその旨をお伝え下さい。

料理長のおすすめ

師走の御献立

『ふぐ・カニ特撰会席』

※特選料理長おすすめ会席料金に準ずる
※11月6日(日)～3月31日(金)まで

食前酒

ひれ酒

突出

鮫肝豆腐

前菜

子持鮎有馬煮

海鼠雲和え

風呂吹味噌

焼鯖寿司

蟹雲和え

海老チーズ焼き

紫芋羊羹

造り

鉄鎖

凌ぎ

若狭寿司

焼物

焼蟹

焼物

蟹味噌甲羅焼き

酢物

姿茹蟹

焚合

河豚蟹ちり鍋

揚物

河豚蟹天婦羅

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

料理長のおすすめ

師走の御献立

『若狭ふぐ特選会席』

※特選料理長おすすめ会席料金に準ずる
※10月21日(金)～3月31日(金)まで

食前酒

ひれ酒

突出

河豚にこごり

小鉢

河豚白子ぼん酢

前菜

子持鮎有馬煮

海鼠雲和え

風呂吹味噌

焼鯖寿司

蟹雲和え

海老チーズ焼

紫芋羊羹

造り

鉄鎖

凌ぎ

若狭寿司

焼物

焼き河豚

酢物

河豚鉄砲和え

蓋物

河豚白子蒸し

焚合

てっちり

揚物

河豚唐揚げ

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

料理長のおすすめ

師走の御献立

『カニ特撰会席』

※特選料理長おすすめ会席料金に準ずる
※11月6日(日)～3月31日(金)まで

食前酒

梅酒

突出

鮫肝豆腐

前菜

子持鮎有馬煮

海鼠雲和え

風呂吹味噌

焼鯖寿司

蟹雲和え

海老チーズ焼

紫芋羊羹

造り

蟹刺し

凌ぎ

若狭寿司

焼物

焼蟹

焼物

蟹味噌甲羅焼き

焼物

蟹グラタン

酢物

姿茹蟹

焚合

蟹すき鍋

揚物

蟹天婦羅

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

料理長のおすすめ

師走の御献立

『カニ和み会席』

※和み会席 料金に準ずる
※11月6日(日)～3月31日(金)まで

食前酒

梅酒

突出

鮫肝豆腐

前菜

子持鮎有馬煮

海鼠雲和え

風呂吹味噌

焼鯖寿司

蟹雲和え

海老チーズ焼

紫芋羊羹

造り

若狭海鮮三種盛り

凌ぎ

若狭寿司

酢物

姿茹蟹

焼物

焼蟹

焚合

蟹すき鍋

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

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

梅酒

突出

鮫肝豆腐

前菜

子持鮎有馬煮

海鼠雲和え

風呂吹味噌

焼鯖寿司

蟹雲和え

海老チーズ焼

紫芋羊羹

椀物

雲子豆腐清汁仕立て

造り

若狭海鮮造り

地魚五種盛り

凌ぎ

握り寿司・へしこ細巻き

焼物

蟹味噌甲羅焼き

酢物

酢蟹

焚合

和牛すき焼き

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

師走の御献立
『和み会席』

食前酒

梅酒

突出

鮫肝豆腐

前菜

子持鮎有馬煮

海鼠霰和え

風呂吹味噌

焼鯖寿司

蟹霰和え

海老チーズ焼

紫芋羊羹

椀物

雲子豆腐清汁仕立て

造り

若狭海鮮造り

地魚三種盛り

焼物

和牛一口ステーキ

酢物

酢蟹

焚合

牡蠣の合わせ味噌仕立

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同