

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』

茶振り海鼠、金柑、蟹蕪、諸子南蛮漬け、年輪干し柿などを取り入れ冬を表現した八寸を始め、吸い物には蟹身をたっぷり入れた自家製蟹真薯に丹精込めた出汁に柚子を入れ召し上がって頂きます。造里には自慢の鮪の握り寿司を提供します。鹿児島産のとても柔らかい和牛の鉄板焼になります。蒸物の鴨饅頭はもっちりとした饅頭に仕上げ生姜餡でお召し上がり頂きます。合肴は河豚ちり鍋をご用意した師走の会席料理に仕上げております。

『特選おすすめ会席』

先附に炙り河豚、肝味噌掛け、フォアグラを入れた肝味噌でクリーミーに仕上げてあります。鴨真薯、焼葱、鶴菜、千枚大根、梅人參、爪柚子、鴨の出汁が良く出て絶品の出し汁になっております。焼物は日本三大和牛の一つ近江牛をお召し上がり頂きます。甘鯛の蕪蒸し、若狭湾で採れた新鮮な甘鯛を使用しており山葵餡で食べて頂きます。白ワインを使って口当たりの良いジュレに仕上げフルーツに掛け召し上がって頂きます。

『和み会席』

八寸は冬の近江を表現した盛り付けにしました。みかん鯛、鮪、牡丹海老の新鮮な三種盛りになっております。焼物で鰯味噌柚庵焼を用意しました。柚子と味噌の風味が引き立つ一品となっております。鮫鱈空揚げは少しピリ辛に味付けしてあり、お酒の進む揚げ物にしております。

『かにづくし特撰会席』

初めに蟹酢を用意させて頂きました。新鮮な鮮魚三種盛り、霜降りをした蟹刺し。蟹の握り寿司、蟹の甘味が凄く感じとれる一品となっております。焼蟹は香ばしく殻を焼いております。蟹身天麩羅は生でも食せる物を使ってあり絶品です。食事は蟹雑炊、朝には蟹釜飯を用意してあります。

ザグランリゾート 近江舞子

料理長 清水 末広

料理長のおすすめ

師走の御献立

『かにづくし特撰会席』

※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(日)まで

食前酒

季節の物

先附

蟹酢 蛇腹胡瓜
生姜酢 檸檬

前菜

柚子香合
茶振り海鼠 叩き長芋
サーモン押し寿司
金柑霰イクラ 数の子粕漬
黒豆松葉刺し 六万丸十
小芋雲丹焼

造り

みかん鯛 鮪 間八
蟹刺し
あしらい一式

凌ぎ

蟹握り寿司
あしらい一式

焼蟹

焼蟹 檸檬

大鍋

蟹すき鍋
卷白菜 水菜 榎 占地
笹葱 梅麩 丁子麩

揚物

蟹身天麩羅
舞茸 青唐
酢橘 煎り塩

止椀

蛸 細々菜 粉山椒

食事

蟹雑炊
佃煮

デザート

苺プリン
ホイップ チャービル

※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 近江舞子
料理長 清水 末広
調理場一同

料理長のおすすめ

師走の御献立

『特選 料理長おすすめ会席』

食前酒

季節の物

先附

炙り河豚肝酢掛け かもじ葱
梅人参 穂紫蘇

前菜

柚子香合
茶振り海鼠 叩き長芋
軸三つ葉
海老キャビア 梅明太
胡桃袖餃子 諸子南蛮漬
黒豆玉子寄 干柿バター博多
大葉百合根 蟹蕪

椀

清まし仕立て
鴨真薯 焼葱 鶴菜 千枚大根
梅人参 爪柚子

造り

みかん鯛 もっこす鰯 帆立炙り
鮑松葉刺し 剣先烏賊 車海老
中ト口握り寿司 あしらい一式

焼物

近江牛鉄板焼
焼野菜色々
山葵 檸檬 旨醤油

蒸物

甘鯛蕪蒸し 銀杏 占地
鶯菜 梅麩 山葵餡

合肴

河豚ちり鍋
巻白菜 水菜 榎 餅
占地 笹葱 梅麩 豆腐

止椀

蜆 細々菜 粉山椒

食事

近江米
佃煮

香物

三種

デザート

ワイン色々ジュレ掛け
カットケーキ ミント

※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 近江舞子

料理長 清水 末広

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

季節の物

先附

白子豆腐 梅人参 穂紫蘇
紅葉おろし ポン酢ジュレ掛け

前菜

柚子香合
茶振り海鼠 叩き長芋
サーモン押し寿司 蟹蕪
金柑霰イクラ 慈姑レモン煮
胡桃甘露煮 諸子南蛮漬
真名鰹茸煮 年輪干し柿

椀

清まし仕立て
蟹真薯 鶯菜 舞茸
梅人参 爪柚子

造り

みかん鯛 もっこす鮓
帆立炙り 剣先烏賊 車海老
鮪握り寿司 あしらい一式

焼物

鹿児島産黒毛和牛鉄板焼
焼野菜色々
山葵 檸檬 旨醤油

蒸物

鴨饅頭 ミニ青梗菜
梅人参 生姜 鼈甲餡

合肴

河豚ちり鍋
水菜 榎 占地
笹葱 梅麩 丁字麩 薬味

止椀

蛸 細々菜 粉山椒

食事

近江米
佃煮

香物

三種

デザート

フルーツ色々ワインジュレ掛け
ミント

※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 近江舞子

料理長 清水 末広

調理場一同

師走の御献立 『和み会席』

食前酒

季節の物

前菜

柚子香合
茶振り海鼠 叩き長芋
サーモン押し寿司
金柑霰イクラ 数の子粕漬
黒豆松葉刺し 六万丸十
小芋雲丹焼

椀

清まし仕立て
蟹真薯 鶯菜 舞茸
梅人参 爪柚子

造り

みかん鯛 鮪 牡丹海老
あしらい一式

焼物

鰯味噌柚庵焼
八幡蒟蒻田楽 かもじ葱
葉地神 酢橘

蒸物

鴨饅頭 ミニ青梗菜
梅人参 生姜 鼈甲餡

揚物

鮫鰯唐揚
青唐 葛花
酢橘 煎り塩

合肴

鹿児島産黒豚カボス鍋
水菜 榎 占地
笹葱 梅麩 丁字麩
自家製タレ

止椀

蛸 細々菜 粉山椒

食事

近江米
佃煮

香物

三種

デザート

苺プリン
ホイップ チャービル

※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 近江舞子
料理長 清水 末広
調理場一同