

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『ふぐカニ会席』

食前酒

前菜

鯖松前鮓  
フォアグラ松風  
サーモン鮎鮓  
唐寿美玉子  
慈姑和蘭煮  
胡桃豆腐  
雪輪百合根

椀替り

蕪すり流し  
大根餅  
柚子

造り

鉄刺

焼物

焼蟹  
レモン煎酒

台物

河豚鍋  
又は  
蟹鍋

蒸物

蒸し蟹  
生姜酢

食事

雑炊  
玉子葱  
香物 海苔

デザート

旬のフルーツ  
アイス添え

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

師走の御献立  
『ふぐ会席』

食前酒

先附 鉄皮 軸 白菜  
薬味 ちり酢

前菜

鯖棒寿司  
蟹 銀杏 百合根  
冬至白酢合葵  
慈姑和蘭煮  
厚焼チーズ玉子  
飯豆腐照焼  
フオアグラ松風  
茶振生子  
霏合え

向附

鉄刺  
あしらい  
ちり酢

焼物 河豚酒盗焼

揚物 河豚竜田揚

青唐 菊花 酢立

台物 河豚鍋

白葱 白菜 榎木 椎茸  
占地 豆腐 焼餅 葛切  
菊菜 薬味 ちり酢

食事

雑炊  
玉子 葱 海苔  
香物

デザート 酒粕ビリュール

小豆

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

師走の御献立  
『カニ会席』

食前酒

先附 紅寿和井  
胡瓜金紙  
煎胡麻

前菜

鯖棒寿司  
蟹 銀杏 百合根  
冬至白酢合葵  
慈姑和蘭煮  
厚焼チーズ玉子  
飯豆腐照焼  
フオアグラ松風  
茶振生子  
雲合え

造里

鯛 帆立焼霜  
赤身 烏賊  
あしらい

焼物

焼蟹  
レモン 煎酒

揚物

替り揚  
煎塩 レモン

台物

蟹すき鍋  
巻白菜 三ツ葉 白葱 榎木  
豆腐 占地 葛切 椎茸  
ちり酢

蒸物

蒸し蟹  
生姜酢

食事

雑炊  
玉子 葱 海苔  
香の物

デザート 酒粕ビリュレ

小豆

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬  
総料理長 小山和夫  
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

八寸

葛家雪化粧  
寿和井海鼠腸合  
冬山穴子  
フオアグラ松風  
雪中海老  
サーモン椿見立  
唐墨チーズ  
慈姑松笠  
菜種辛子漬  
烏賊酒盗焼

椀

清汁仕立  
雲子真薯  
雪輪蕪  
金時人参  
つる菜 梅肉  
柚子

造り

河豚浅葱巻  
ちり酢  
蒸鮑 羽太  
あしらい

焼物

和牛肉味噌漬  
炙り  
針葱  
千枚蕪  
煎塩 レモン

台物

霽仕立  
寒鰯しゃぶしゃぶ  
水菜 大黒占地  
豆腐 蓬麩  
ちり酢

揚物

目板鰯蟹巻  
東寺天婦羅  
南瓜 椎茸  
柚子おろし  
旨出汁

酢物

牡蠣磯辺巻  
帛胡瓜 酢蓮根  
辛子黄味酢

食事

温ずし  
海老 煮蛤  
年越そば

デザート

旬のフルーツ  
アイス添

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

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

先付

菊菜豆腐  
いくら  
旨出汁  
山葵

前菜

鮫肝  
ちり酢  
サーモン椿寿司  
牡蠣真薯  
干柿蓮根  
柚子味噌  
唐墨チーズ  
鶏玉千社  
松葉刺  
菜種

椀

清汁仕立  
甘鯛真薯  
雪輪大根  
法蓮草 梅肉  
柚子

造り

鯛 金目  
鰯 烏賊  
あしらい

焼物

油坊味噌漬  
菊花蕪  
海老芋 松風  
地神

台物

蟹すき鍋  
卷白菜 水菜  
白葱 占地  
梅麩 豆腐

蓋物

慈姑羽二重餅  
あられ揚げ  
茸あん  
山葵

酢物

合鴨塩焼  
焼葱 占地  
霽おろし

食事

温ずし  
穴子 煮鮑  
年越そば

デザート

柿 ぶどう  
アイス添

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

師走の御献立  
『和み会席』

食前酒

前菜

柚子香合  
蟹 アボガド 百合根  
柚子 味噌合  
海老黄味鮓  
蜜柑玉子  
いぶし鴨  
杏子枯巻  
黄味酢  
子持若布  
糸がつお

造里

鯛 小判鱈 つぶ貝 鮪  
あしらい

焚合

替り

粕和風ポタージュ  
鰯 鮭 鶏摘入  
白才 水菜 榎木 白葱  
占地 梅麩

焼物

奉書巻  
鱈南天焼  
金柑蜜煮  
梅貝  
はじかみ

蒸物

蒸籠むし  
牛 焼茄子  
芹 舞茸 焼豆腐  
胡麻ダレ

合肴

新じゃが万願  
おかき揚  
別甲飴 山葵

酢物

河豚叩き  
鮫肝合え  
浅月 赤卸し  
ポン酢ジュレー

食事

温寿司  
煮穴子 海老 イクラ  
舞茸 金紙 三ツ葉  
年越そば  
鯉蒲鉾 柚子

デザート

黒胡麻豆乳寄  
レモンゼリー  
黒豆

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同