

## 料理長から献立のご説明 師走の御献立

### 『クエ鍋・クエしゃぶ特撰会席』

季節の前菜に茶碗蒸し、造り、握り寿司、鍋、焼物、そして締めには雑炊と。この時期、紀州ならではの「クエ」を存分にお楽しみください。

### 『しし鍋会席』

しし鍋をメインにした会席コースです。  
丹波産の猪肉は柔らかく、上質な脂のほんのりとした甘味が絶品です。  
お味噌ベースの出汁で体もほかほか。この時期ならではのお鍋です。

### 『特撰料理長おすすめ会席』

蓋物に「金目鯛の煮付け」をお召し上がり下さい。甘辛く味付けられたふつくらとした身は絶品です。  
小鍋は、「くえ鍋」、「ふぐ鍋」または「牛しゃぶ鍋」の三種からお好みの小鍋をお選びいただきます。  
紀州ならではの魚「くえ」がおすすりめです。  
脂ののった白身は匂いやクセがなく、大変美味です。  
酢の物には、「こっぺ蟹」をどうぞ。  
「せこがに」「こっぺがに」「せこがに」「こうばこ」等と地域によって呼び方は違いますが、ズワイガニのメスのことを指します。

店頭でよく見る大きさの蟹はオスのズワイガニで、これに比べると少々小振りですが、足は細く食べる身も少ないですが、オスのズワイガニにはない「外子」と「内子」があります。これこそこっぺ蟹の醍醐味です！

### 『料理長おすすめ会席』

凌ぎには「日替わり旬魚握り寿司」をご用意します。  
当日ご用意できる旬の魚をネタに握るので、何が出るかはお楽しみです。  
小鍋は「くえ鍋」または「ふぐ鍋」の二種からお好みの小鍋をお選び下さい。  
焼物には「和牛デミグラスソースグラタン」をお召し上がりください。  
旨味を凝縮したデミグラスソースは思わず口元がほころんでまいります。

### 『和み会席』

蓋物は「聖護院大根と天然鰯」です。  
肉質がきめこまやかでやわらかいの煮崩れしにくい聖護院大根は、煮物に最適で、ほんのりと上品な甘味ととろけるような口当たりがとても美味で、鰯との相性もばっちりです。  
小鍋は「鱸しゃぶしゃぶ」をお召し上がり下さい。  
関西では、字の通り春が旬の「鱸」ですが、関東では最も脂ののる秋から冬にかけて旬となります。  
特に真冬の「寒サワラ」は身がしまっていて絶品とされています。

ザグランリゾート エレガント白浜

料理長 鎌田 孝

料理長のおすすめ

師走の御献立

『久絵鍋会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる  
※10月1日(土) ～ 2月28日(火)まで

食前酒

一献

先附

久絵サラダ  
ポン酢ドレッシング  
紅葉おろし

前菜

生子ポン酢  
赤蕪寿司  
公魚甘露煮  
唐墨大根  
サンタ麩  
子持昆布  
クリームチーズカステラ  
松笠慈姑

造り

久絵造り  
あしらい一式

凌ぎ

久絵握り寿司  
ガリ

大鍋

久絵鍋  
白菜・水菜・榎・白葱  
椎茸・人参・豆腐

焼物

久絵味噌漬け  
青味大根・羽地神

御飯

雑炊

香物

三種盛り

水菓子

抹茶アイス  
又は、  
温州みかんプリン  
ホイップクリーム

※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ト白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同

料理長のおすすめ

師走の御献立

『久絵しやぶ会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる  
※10月1日(土)～2月28日(火)まで

食前酒

一献

先附

久絵サラダ  
ポン酢ドレッシング  
紅葉おろし

前菜

生子ポン酢  
赤蕪寿司  
公魚甘露煮  
唐墨大根  
サンタ麩  
子持昆布  
クリームチーズカステラ  
松笠慈姑

造り

久絵造り  
あしらい一式

凌ぎ

久絵握り寿司  
ガリ

大鍋

久絵しやぶ  
白菜・水菜・榎・白葱  
椎茸・人参・豆腐

焼物

久絵味噌漬け  
青味大根・羽地神

御飯

雑炊

香物

三種盛り

水菓子

抹茶アイス  
又は、  
温州みかんプリン  
ホイップクリーム

※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ト白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同

料理長のおすすめ

師走の御献立

『しし鍋会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる  
※12月1日(木) ～ 12月30日(金)まで

食前酒

一献

前菜

生子ポン酢  
赤蕪寿司  
公魚甘露煮  
墨大根  
サンタ麩  
クリームチーズカステラ  
松笠慈姑

造り

旬のお造り盛り合せ  
あしらい一式

凌ぎ

日替り旬魚握り寿司  
ガリ

蓋物

聖護院大根と天然鰯  
金時人参針打ち・菊菜  
栗麩・柚子味噌掛け

大鍋

しし鍋  
白菜・水菜・白葱・榎  
玉茼蒿・椎茸・豆腐・うどん

酢物

ずわい蟹金糸巻きと赤貝菊菜和え  
蛇腹胡瓜・若布  
酢蓮根・防風

御飯

コシヒカリ

香物

三種盛り

水菓子

抹茶アイス  
又は、  
温州みかんプリン  
ホイップクリーム

※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ト白浜

料理長 鎌田 孝

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 一献

前菜 生子ポン酢

赤蕪寿司

公魚甘露煮

唐墨大根

サンタ麩

子持昆布

クリームチーズカステラ

松笠慈姑

御椀

蟹真丈

椎茸・被せ大根

鶴菜・松葉柚子

造り 旬のお造り盛り合わせ

あしらい一式

凌ぎ 日替り旬魚握り寿司  
ガリ

蓋物 金目鯛煮付け  
小芋・針生姜・木ノ芽

小鍋 白浜名物鍋(三種からお選び下さい)

くえ鍋又は、ふぐ鍋又は、牛しゃぶ鍋

水菜・榎・白葱・白葱

葛切り・しゃぶ餅

焼物 和牛デミグラスソースグラタン

パプリカ・ブロッコリー

酢物 こっぺ蟹

蛇腹胡瓜・若布

酢蓮根・防風

留椀 合わせ味噌

御飯 コシヒカリ

香物 三種盛り

水菓子 抹茶アイス

又は、

温州みかんプリン

ホイップクリーム

※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白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同

師走の御献立  
『料理長おすすめ会席』

食前酒 一献

前菜

生子ポン酢  
赤蕪寿司  
公魚甘露煮  
唐墨大根  
サンタ麩  
子持昆布  
クリームチーズカステラ  
松笠慈姑

御椀

蟹真丈  
椎茸・被せ大根  
鶴菜・松葉柚子

造り

旬のお造り盛り合わせ  
あしらい一式

凌ぎ

日替り旬魚握り寿司  
ガリ

蓋物

聖護院大根と天然鰯  
金時人参針打ち・菊菜  
柚子味噌掛け

小鍋

白浜名物鍋 くえ鍋又はふぐ鍋  
水菜・榎・白葱・白葱  
葛切り・しゃぶ餅

焼物

和牛デミグラスソースグラタン  
パプリカ・ブロッコリー

酢物

ずわい蟹金糸巻きと赤貝菊菜和え  
蛇腹胡瓜・若布  
酢蓮根・防風

留椀

合わせ味噌

御飯

コシヒカリ

香物

三種盛り

水菓子

抹茶アイス  
又は、  
温州みかんプリン  
ホイップクリーム

※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ト白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同

師走の御献立  
『和み会席』

食前酒 一献

前菜 生子ポン酢

赤蕪寿司

公魚甘露煮

唐墨大根

サンタ麩

クリームチーズカステラ

松笠慈姑

御椀

蟹真丈

椎茸・被せ大根

鶴菜・松葉柚子

造り

旬のお造り盛り合わせ

あしらい一式

蓋物

聖護院大根と天然鰯

金時人参針打ち・菊菜

柚子味噌掛け

小鍋

鱈しゃぶしゃぶ

巻き白菜・水菜・白葱・榎

豆腐・葛切り・しゃぶ餅

油物

足赤海老天婦羅

酢物

ずわい蟹金糸巻きと赤貝菊菜和え

蛇腹胡瓜・若布

酢蓮根・防風

留椀

合わせ味噌

御飯

コシヒカリ

香物

三種盛り

水菓子

抹茶アイス

又は、

温州みかんプリン

ホイップクリーム

※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ト白浜

料理長 鎌田 孝

調理場一同