

料理長から献立のご説明

師走の御献立

寒さがひとしお身に沁み、慌ただしい師走となりました。温かい料理が欲しくなる季節ですね。

『おすすめカキ会席』

鳥羽・浦村産の牡蠣をたっぷり使った会席です。

前菜は牡蠣と季節八種盛りとしました。

椀物は牡蠣を土瓶蒸しとしました。

蓋物は牡蠣を吉野葛で練り湯葉で包み、油で揚げ、たっぷりの柚子胡椒餡を掛けます。

焼肴は牡蠣を殻のままホワイトチーズを塗り鉄板で焼き上げます。

台の物は牡蠣鍋とします。

酢肴は殻付き牡蠣を柚子ゼリーで召し上がっていただきます。

御飯はお一人用の釜で牡蠣釜飯を作ります。

『料理長おすすめ会席』

前菜は海老をライスペーパーで包み揚げます。公魚を有馬山椒をたっぷり入れピリ辛に焚きました。名残りの秋刀魚を燻製にします。

椀物は一番出汁に味を付け淡く葛を引き温かさを逃さぬようにしました。

造りは伊勢海老姿作りと地魚四種盛とします。

伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れさせていただきます。

蓋物は海老芋で萬頭を作り、柚子胡椒の餡をたっぷり掛けて召し上がっていただきます。

台の物は冬野菜を入れた寄せ鍋にしました。最後の出汁まで召し上がっていただけるように淡味にします。

留椀は浦村若布と洗い葱をご用意いたしました。

御飯は一人前ずつ銀杏を入れ釜飯にします。

果物は食事で温まった体にきっぱりと林檎のアイスと干柿のワイン煮とカットフルーツを召し上がっていただきます。

『三重ブランド会席』

造りは伊勢海老姿作り(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。

伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は地元の海で採れたアワビを踊り焼で召し上がっていただきます。

台の物は三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶで御用意しております。

『伊勢海老と松阪牛会席』

造りは伊勢海老姿(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物と焼き合わせも伊勢海老を使用します。

台の物で三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶ仕立て自家製ポン酢か胡麻だれで御用意しております。

また、しゃぶしゃぶをすき焼きに変更もできます。

『伊勢海老三品会席』

造りは伊勢海老姿(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は伊勢海老の鬼殻焼きでお召し上がりください。

※鬼殻焼きはチリソース焼きに変更もできます。

焼き合わせは伊勢海老の具足煮で本場の伊勢海老を贅沢に使った会席です。

『和み会席』

前菜は生麩にチーズを入れ油で揚げました。油の乗った金目鯛を棒寿司にしました。

造りは三重産イタヤ貝を入れた新鮮な地魚四種盛りといたします。

蓋物は豆腐を入れた里芋萬頭を作り、柚子胡椒の餡をたっぷり掛けて召し上がっていただきます。

焼肴は豚ロースをホワイトソースにたっぷりのチーズを乗せ鉄板で焼いて召し上がっていただきます。

酢肴は鳥羽産なまこを茶振りとし柔らかくし柚子ゼリーをたっぷり掛けました。

御飯は三重県産のミルククイーンをご用意いたします。

料理長のおすすめ

師走の御献立

『三重ブランド会席』

※特撰料理長おすすめ会席 + 5,400円(税込)
※12月1日(木) ~ 12月30日(金)まで

食前酒

柚子酒

前菜

海老綱揚 蜆貝旨煮
青味大根 公魚有馬煮
金目鯛小袖寿司 揚げチーズ麩
モロッコ隠元利久掛け 秋刀魚燻製
蟹海月 天とんぶり

椀物

淡葛仕立
牡蠣豆腐 人参麵 菊菜
口針山葵

造り

伊勢海老 平目
鰯 イタヤ貝
芽物一式

焼肴

鮑踊り焼
ポテト 人参 ブロッコリー バター

蓋物

海老芋萬頭
粟麩 ごごみ
柚子胡椒餡掛け

台の物

松阪牛しゃぶしゃぶ
白菜 白葱 豆腐 えのき 水菜
葛切り 胡麻だれ ポン酢 薬味

酢物

茶振り海鼠
糸若布 散らしパプリカ
柚子ゼリー

留椀

袱紗味噌仕立
若布 洗い葱 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

銀杏釜飯

果物

林檎アイス
干柿ワイン煮 カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同

師走の御献立

『伊勢海老と松阪牛会席』

※特撰料理長おすすすめ会席 + 2,160円(税込)
※12月1日(木)〜12月30日(金)まで

食前酒

柚子酒

前菜

海老綱揚 蜆貝旨煮
青味大根 公魚有馬煮
金目鯛小袖寿司 揚げチーズ麩
モロッコ隠元利久掛け 秋刀魚燻製
蟹海月天 とんぶり

椀物

淡葛仕立
牡蠣豆腐 人参麩 菊菜
口針山葵

造り

伊勢海老 平目
鰯 イタヤ貝
芽物一式

焼肴

伊勢海老 鬼殻焼
レモン

蓋物

伊勢海老 具足煮

台之物

松阪牛しゃぶしゃぶ
白菜 白葱 豆腐 えのき 水菜
葛切り 胡麻ダレ ポン酢 薬味

酢肴

茶振り海鼠
糸若布 散らしパプリカ
柚子ゼリー

留椀

袱紗味噌仕立
若布 洗い葱 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

銀杏釜飯

果物

林檎アイス
干柿ワイン煮 カットフルーツ パセリ

※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。

ザグランリゾート鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

師走の御献立

『伊勢海老三品会席』

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

食前酒

柚子酒

前菜

海老綱揚 蜆貝旨煮
青味大根 公魚有馬煮
金目鯛小袖寿司 揚げチーズ麩
モロッコ隠元利久掛け 秋刀魚燻製
蟹海月 天とんぶり

椀物

淡葛仕立
牡蠣豆腐 人参麩 菊菜
口針山葵

造り

伊勢海老 平目
鰯 イタヤ貝
芽物一式

焼肴

伊勢海老 鬼殻焼
レモン

蓋物

伊勢海老 具足煮

台之物

寄せ鍋
有頭海老 鶏団子 白子 白菜
えのき 京葱 道明寺麩 豆腐 水菜

酢肴

茶振り海鼠
糸若布 散らしパプリカ
柚子ゼリー

留椀

袱紗味噌仕立
若布 洗い葱 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

銀杏釜飯

果物

林檎アイス
干柿ワイン煮 カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽
料理長 安田 巧
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

柚子酒

前菜

海老綱揚 蜆貝旨煮
青味大根 公魚有馬煮
金目鯛小袖寿司 揚げチーズ麩
モロッコ隠元利久掛け 秋刀魚燻製
蟹海月天とんぶり

椀物替り

淡葛仕立
牡蠣豆腐 人参麩 菊菜
口針山葵

造里

伊勢海老 平目
鰯 鮪 イタヤ貝
芽物一式

蓋物

海老芋萬頭
粟麩 ごごみ
柚子胡椒餡掛け

焼肴

黒毛和牛ホワイトチーズ焼
ペコロス ブロッコリー
黒胡椒

台之物

寄せ鍋
有頭海老 鶏団子 白子 白菜
えのき 京葱 道明寺麩 豆腐 水菜

酢肴

茶振り海鼠
糸若布 散らしパプリカ
柚子ゼリー

留椀

袱紗味噌仕立
若布 洗い葱 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

銀杏釜飯

果物

林檎アイス
干柿ワイン煮 カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

師走の御献立

『おすすめカキ会席』

※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

柚子酒

前菜

海老綱揚 蜆貝旨煮
青味大根 公魚有馬煮
金目鯛小袖寿司 揚げチーズ麩
モロッコ隠元利久掛け 秋刀魚燻製
蟹海月天 どんぶり

椀物替り

土瓶蒸し
牡蠣 海老 銀杏
三ツ葉 酢立

造り

牡蠣 平目
鰯 天使の海老
芽物一式

蓋物

牡蠣東寺萬頭
粟麩 ころも 柚子胡椒餡掛け

焼肴

牡蠣ホワイトチーズ焼
ペコロス ブロツコリー

台之物

寄せ鍋
牡蠣 白菜 えのき 京葱
道明寺麩 豆腐 水菜

油物

牡蠣フライ
生野菜 タルタルソース
レインボーソース

酢肴

牡蠣
糸若布 散らしパプリカ 柚子ゼリー

留椀

袱紗味噌仕立
若布 洗い葱 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

牡蠣釜飯

果物

林檎アイス
干柿ワイン煮 カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

師走の御献立
『和み会席』

食前酒

柚子酒

前菜

海老綱揚 蜆貝旨煮
青味大根 公魚有馬煮
金目鯛小袖寿司 揚げチーズ麩
蟹海月天とんぶり

椀物

淡葛仕立
牡蠣豆腐 人参麩
菊菜 口針山葵

造里

平目 鰯
イタヤ貝 天使の海老
芽物一式

蓋物

豆腐萬頭
粟麩 ころも
柚子胡椒餡掛け

焼肴

豚ロースホワイトチーズ焼
ペコロス エリンギ
ブロッコリー 黒胡椒

台之物

寄せ鍋
有頭海老 鶏団子 白子
白菜 えのき 京葱
道明寺麩 豆腐 水菜

酢肴

茶振り海鼠
糸若布 散らしパプリカ
柚子ゼリー

留椀

袱紗味噌仕立
若布 洗い葱 口粉山椒

香之物

三種盛

食事

ミルククイーン

果物

林檎アイス
干柿ワイン煮 パセリ

※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
グランリゾート鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同