

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』

「光陰矢のごとし」早いもので今年ももう終わりですね。寒くなって参りましたので、魚も野菜もぐんと美味しくなります。今月は冬に旬をむかえる魚介類、野菜用い献立を作成しました。

先附は、チーズと玉子豆腐で少し変わった豆腐を作りました。

前菜は鮫肝、河豚、くるみ、白浜で取れます爪梅貝、鯺が昆布に卵を産みつけた子持昆布などの珍味で九種盛りです。

御椀はかきで真丈を作りました。清汁仕立てです。

向附は地元で水揚げされる鮮魚で四種盛りです。

焚き合せは旬の海老芋、助子で盛り合わせてみました。

炭火焼きはこの時期の御馳走「蟹」を炭火で焼いていただきます。ほかに黒毛和牛のロース、雑賀崎で水揚げあされます地元でしか食べられない「むしま」という魚を一夜干しにし、盛り合わせました。

酢の物は寒くなるととても美味しい「なまこ」、お茶を使い軟らかくしました。霽酢で召し上がっていただきます。

食事は釜で焚いて召し上がっていただきます。和歌山ブランド「梅鶏」とみずみずしい大根の炊き込みご飯です。

水菓子は冬至に因み南京でプリン風に作ってみました。出始めの苺とラ・フランスです。

『和み会席』

スモークサーモンで寒椿、旬の河豚で皮の煮凍り、百合根で金柑、珍味の鮫肝などで季節を表現してみました。

御椀はかきを摺り潰し、すり身と合わせて真丈にしました。人参で落ち葉など色良く作ってみました。

向附は地元の鮮魚三種盛りです。

焚合せ替りは柚子の香りを忍ばせた味噌仕立ての小鍋です。黒毛和牛ロースを水菜、舞茸と共に。

揚げ物は雑賀崎漁港でこの時期旬を迎え水揚げされます「鯖ふぐ」。唐揚げにするとすこぶる美味な鯖ふぐで竜田揚げにしました。

温物はかぶらむしです。もみじ人参、小豆、銀杏で彩りよく蒸しあげ、熱々の葛餡をかけ召し上がっていただきます。

酢の物は番茶で軟らかくした「なまこ」を大根おろしで作った霽酢で召し上がっていただきます。

食事は磯の香いっぱいの海苔の佃煮です。

水菓子は南京の裏ごしと玉子でプリンを作りました。出始めの苺を添えて。

料理長のおすすめ

師走の御献立

『紀州くえ鍋会席・紀州くえしやぶ会席』

※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

果実酒

前菜

子持昆布
青身大根 唐墨よごし
鮫肝ちり酢
千社唐 海老串うち
寒椿サーモン
河豚皮煮凍り
くるみ土佐煮
金柑百合根
爪梅貝

向附

鮮魚盛り合わせ
あしらい一式

凌ぎ

秋鯖の棒寿司
ガリ

煮物

くえ煮付け
紅葉人参梅煮
三度豆 針柚子

鍋

くえちり または くえしやぶ
白菜 水菜 豆腐 榎木
白葱 春雨 巻湯葉 銀杏
花人参 花大根
薬味 ポン酢

食事

雑炊
玉子 もみ海苔 葱

香の物

三種盛り

水菓子

南京プリン
苺 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 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同

料理長のおすすめ

師走の御献立

『足赤海老おすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる
※11月1日(火)～12月11日(日)まで

食前酒

果実酒

前菜

鮫肝ちり鍋
千社唐 海老串うち
寒椿サーモン
河豚皮煮凍り
くるみ土佐煮
金柑百合根
爪梅貝

御椀

清汁仕立て
足赤海老葛打ち
銀杏豆腐 大黒占地 青軸菜
紅葉人参 松葉柚子

向附

足赤海老
ほか三種盛り
あしらい一式

凌ぎ

足赤海老握り寿司
生姜甘酢漬け

小鍋

足赤海老と紅葉鯛
豆腐 水葉 笹白葱

炭焼き

足赤海老 栄螺 喉黒
ジャンボエリンギ 焼蓮根
赤パプリカ すだち

油物

足赤海老天婦羅
青唐 舞茸 レモン 岩塩

食事

白御飯

留椀

合せ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

南京プリン
苺 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 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同

料理長おすすめ

師走の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

果実酒

先附

チーズ羽二重豆腐
イクラ セルフィーユ

前菜

子持昆布
青味大根 唐墨よごし
鮫肝ちり酢
千社唐 海老串うち
寒椿サーモン
河豚皮煮凍り
くるみ土佐煮
金柑百合根
爪梅貝

御椀

清汁仕立て
かき真丈
青軸菜 落葉人参 柚子

向附

本日の鮮魚四種盛り
妻彩々

焚合せ

助子煮
海老芋 菊菜 もみじ麩 柚子

台の物

炭火焼き
黒毛和牛 蟹 むしま一夜干し
椎茸 舞茸 赤パプリカ
ポン酢 岩塩

酢の物

茶振り生子
霽酢 花茗荷

食事

釜飯 梅鶏と冬大根

留椀

合せ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

南京プリン
苺 ラ・フランス 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 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同

師走の御献立
『和み会席』

食前酒

果実酒

前菜

鮫肝ちり酢
千社唐 海老串うち
寒椿サーモン
河豚皮煮凍り
くるみ土佐煮
金柑百合根
爪梅貝

御椀

清汁仕立て
かき真丈
青軸菜 落葉人参 柚子

向附

本日の鮮魚三種盛り
あしらい一式

焚替り

柚子の香り西京仕立て
黒毛和牛ロース
水菜 豆腐 白葱 榎木 舞茸

揚物

鯖河豚竜田揚げ
花葛切 青唐 すだち 岩塩

温物

蕪むし
紅葉人参 小豆 銀杏 山葵 吉野銘

酢の物

茶振り生子
霽酢 花茗荷

食事

白ご飯 磯海苔煮

留椀

合せ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

南京プリン
苺 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 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同