

料理長から献立のご説明

『ひな祭り特選会席』

先付は、春の食材の菜の花と坂越産浅利を使った白和えでございます。

彩り豊かな金時人参や梅麩、いくらをそえておめしあげりくださいませ。

椀物は料理長特製の椀出汁に、旬を迎える蛤を胡麻豆腐を入れ、海老の葛打ちや赤梅などを添えて仕上げしております。

鍋物は旬の穴子を焼き上げ、玉子でとじた柳川風のお鍋でございます。

ふわふわの玉子で香ばしく焼き上げた穴子の旨味を閉じ込め各種さまざまなお野菜と共にお召し上がりくださいませ。

揚げ物は、穴子だるま揚げでございます。

だるま揚げとは、お酒を使って揚げたものを意味しており、赤穂のだるま揚げはひな祭りにお祝いとして振る舞われる白酒を使って揚げております。

酢物は三種類ご準備いたしました。

赤貝小川(すり身を甘酢に漬けたもの)、焼霜とり貝、カニ奉書巻となっており、黄身酢、土佐酢ゼリー等を合えておりますので、締めくくりにふさわしいさっぱりした仕上がりとなっております。

食事はひな祭りの定番でちらし寿司をご準備致します。錦糸卵で巻きお出し致しますので彩りも華やかな仕上がりとなっております。

料理長のおすすめ

『ひな祭り特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※2月24日～3月5日(日)まで

食前酒

桃香ワイン

先付

浅利と菜の花の白和え
金時人参 梅麩 いくら 木ノ芽

前菜

三色菱重ね
白魚真蒸梅焼
道明寺バター焼
鯛の子みぞれかけ
一寸豆百合根茶巾
つぶ貝クリーム煮
海老塩麴焼
生子みぞれ和え
牛筋松風

椀物

蛤黒胡麻豆腐包み

造り

明石鯛 蛸湯引き かんぱち 栄螺肝和え
鮪角切り 牡丹海老 サーモン昆布押し

蒸物

筍饅頭
蟹餡かけ

鍋物

焼穴子 玉メ鍋
笹玉葱 牛蒡 椎茸 金時人参
三つ葉 粉山椒

焼物

杉皮巻込 サーモン幽庵焼き
大根餅包み 路の臺味噌かけ
豚ロースポテト巻き ビーンズソースかけ

揚げ物

穴子だるま揚げ
野菜色々

酢物

赤貝小川 焼霜とり貝 蟹奉書巻
黄身酢 土佐酢ゼリーかけ
酢取パプリカ 内胡瓜

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種

水菓子

白玉汁粉 アイスクリーム

※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 赤穂
料理長 尾鷲 敏之
調理場一同