

料理長から献立のご説明

『ひな祭特撰会席』

雛祭りの食材といえは蛤。天の橋立の内海になりま
す阿蘇海にて育ちます大蛤を、そのまま塩焼きでひな
祭りの八寸とともにお出しします。

ザグランリゾート 天の橋立
料理長 岡田 勲

料理長のおすすめ

『ひなまつり特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※2月24日(金)～3月5日(日)まで

食前酒

白酒 桃花一片

先付

三色菱豆腐 べっこうあん
キャビア 蒸し雲丹 花卉百合根

御椀

清汁仕立て
蛤真丈 鮑 菜の花 梅水仙
錦糸玉子 木の芽

造り

男雛
鳥貝 長芋 烏帽子海苔
女雛
赤貝 長芋 髪束海苔
官女 鮪烏賊博多
毛氈大根人参 山葵 土佐醤油

焚合せ

新馬鈴薯直焼き 飯蛸旨煮
高野豆腐 花卉人参 若布 ころも

焼八寸

右近
橘見立て 唐墨玉子
左近

桜見立て
阿蘇海大蛤塩焼き
蕃茄チーズ豆腐
小鼓穴子
笛牛蒡
香梅白魚
八つ橋海老
蓬麩田楽
浅利時雨煮
螢烏賊うるい鉄砲

凌ぎ

莓上用
帆立貝 湯葉 小豆

揚物

桜海老と若牛蒡のかきあげ
梅塩

酢物

和牛たたき
のびる 新玉葱 春玉菜

食事

雛ちらしすし 袱紗包み
海老 椎茸 うすい豆 でんぶ
人参 生姜

止椀

合わせ味噌仕立て

水物

三色練乳羹
丹後の果物と共に

※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 天の橋立
料理長 岡田 勲
調理場一同