

料理長から献立のご説明

『ひなまつり特撰会席』

前菜は旬の食材を取り入れ、ひなまつりにちなんだ盛付をしています。前菜の次は筍や若布など使った春を感じていただくをご用意しております。揚物には蟹の天麩羅を、酢の物は北奇貝や分葱、独活を辛子酢味噌でお召し上がりいただきます。

ザグランリゾートエレガント熱海

料理長 岡山 雄太

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(金)～3月5日(日)まで

食前酒

果実酒

前菜

男雛香合
鱈の子旨煮
女雛香合
白魚うるい土佐酢ジュレ掛け
三色菱餅
右近の橘
左近の桜
細魚手毬寿司
公魚美人粉揚
飯蛸旨煮
一寸豆蜜煮

御椀

清汁仕立
蛤真薯 春子椎茸 筍
若布 花卉人参 木の芽

造り

料理長おすすめ五種盛合せ
あしらい一式
土佐醤油

焼物

鱈味噌柚庵焼
路の塔田楽 梅貝旨煮 葉地神

揚物

蟹身天婦羅
椎茸 青唐 天出汁

合肴

醍醐仕立
黒毛和牛しゃぶしゃぶ
水菜 白葱 榎木 占地

酢物

北奇貝 鳥貝 分葱
独活 金柑 辛子酢味噌

食事

ちりめん山椒御飯

香の物

三種盛り

デザート

うすいプリン
自家製黒胡麻アイス
カットケーキ

※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熱海

料理長 岡山 雄太

調理場一同