

## 料理長から献立のご説明

### 『ひな祭り特撰会席』

食前酒には、ひな祭りのイメージによく合った、飛騨高山産の白酒を選びました。

お造りは、旬の上質な鮪(中トロ)に、鯛、鮑、車海老を含め特撰四種盛りでお出しします。

メインの陶板に、GR下呂自慢の特撰飛騨牛陶板焼きを、飛騨牛サーロイン部位(A五等級を厳選してお出したします。)を召し上がっていただきます。

また、酢物替りとして 飛騨牛ローストビーフをお出しして、自家製のソースで飛騨牛を存分にご堪能していただきます。献立内容及びポリウム面でも、ご満足いただけると思います。

ザグランリゾート 下呂  
料理長 山森 文司

## 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じます  
※2月24日(金)～3月5日(日)まで

食前酒

飛驒の白酒

先付

胡麻豆腐  
雲丹、山葵

前菜

鯛梅煮、煮豆、金柑  
菜種、お多福麩、鴨燻製  
生子、もずく、百合根饅頭

椀物

海老真丈  
木ノ子、柚子

造り

特撰旬の造り盛り合わせ  
鯛、鮑、鮪、車海老等  
山葵、紅蓼、花穂

陶板

特撰飛驒牛陶板焼き  
飛驒牛サーロイン (A5等級)  
玉葱、エリンギ  
パプリカ、ピーマン

焼物

銀鱈の西京焼き  
はじかみ

酢物替り

飛驒牛ローストビーフ  
生野菜  
特製ソース

焚合わせ

飛竜頭、巻き湯葉

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛驒こしひかり  
葱味噌

デザート

苺、オレンジ  
プリン、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 下呂  
料理長 山森 文司  
調理場一同