

# 料理長から献立のご説明

如月の御献立

## 『ひな祭り特撰会席』

前菜は季節の九品、お造りは中トロ鮪と旬の地魚四種の盛り合せをご用意いたします。

先椀には梅型に抜いた蕪と三色餅を清まし汁仕立てにいたしました。

温物には地元の伊勢海老を使った濃厚な味噌鍋、焼物は静岡ブランドの愛鷹牛フィレ肉を陶板焼にて

二種のソースでお召し上がりいただけます。

油物は蟹真蒸を湯葉で包んだ茶巾揚げ、御飯は彩り豊かなちらし寿司にいたしました。

桃の節句にふさわしい伊豆の特別会席をご用意いたしました。

ザグランリゾート 伊豆

料理長 志村 眞吾

## 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

あらごしみかん酒

#### 前菜

季節の九品  
椿サーモン寿司  
筍木の芽和え  
天豆道明寺  
牛八幡巻き  
菜の花昆布巻き  
尼鯛卵の花焼き  
揚げ慈姑  
海老鬼瓦焼  
百合根蓮根

#### 造り

中トロ鮪と地魚四種盛込み  
あしらい一式 造り醤油

#### 先椀

清まし汁仕立て  
梅花蕪 三色餅  
水前寺海苔 梅肉

#### 酢物

金目鯛昆布×黄味酢添え  
うるい 酢取茗荷

#### 温物

伊勢海老味噌鍋  
しめじ 青梗菜 焼葱

#### 焼肴

愛鷹牛陶板焼  
小玉葱 獅子唐 椎茸  
付けたれ二種

#### 油物

蟹身湯葉茶巾  
たらの芽 レモン

#### 香物

三種盛り

#### 御飯

ちらし寿司  
穴子 蟹 うすい豆 花卉百合根

#### 御椀

赤だし汁

#### 水物

季節のもの二種

※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。

ザグランリゾートエレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同