

料理長から献立のご説明

『ひな祭り特選会席』

期間限定の特別会席です。メインは特別鮮魚の盛合せに、凌ぎ料理の「雛ちらし」とご一緒に召し上がっていただく海鮮ちらしです。地物の加能蟹もご用意し、豪華ちらしとしても楽しめます。お客様のオリジナルお好み雛ちらしをお楽しみ下さいませ。

ザグランリゾート 加賀

料理長 左手 裕介

料理長のおすすめ

『ひな祭り特撰会席』

※2月24日(金)～3月5日(日)まで

食前酒

白酒

前菜

ホテルイカ沖漬
甘海老てまり寿司 梅酒ゼリー
蟹あられ 竹の子木ノ芽味噌
姫サザエつぼ焼き 鯛の子時雨煮
一寸豆唐墨 烏賊わらび

椀物

蛤潮汁
三葉 うど

造り

鮮魚盛合せ
あしらい 山葵 生姜

凌ぎ

雛ちらし
茹で加能蟹

鉄板

能登牛ステーキ
ステーキソース おろしポン酢

焼物

のど黒塩焼き
はじかみ レモン

煮物替り

ひしもち小鍋
白味噌仕立て 蟹 菜の花
ぶぶあられ 柚子

洋皿

サーモンフライ
タルタルソース
帆立焼霜
ルッコラ トマト

食事

石川県産こしひかり
香の物 止椀

水菓子

メロン 苺 桃のゼリー寄せ

※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 加賀
料理長 左手 裕介

