

料理長から献立のご説明

『ひな祭り特撰会席』

前菜・椀物などは、ひな祭りをイメージした色華やかな内容となっております。また、焼物・鍋には季節のカニを使用し、但馬牛ステーキにはフォアグラが付いた、とても豪華な会席になっております。

ザ
グランリゾート 城崎
料理長 木谷 博信

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

白酒

前菜

九種盛り

虹ます 柚子煮

のり 田楽

螢鳥賊

ひし餅 空豆

白魚真丈

ゆば菜の花

さより わらび

小鯛 黄身寿司

椀物

三色真丈

露 わらび

木の芽

造り

車海老と三種盛り

鯛 鮪 帆立

蒸物

筍菜の花 万頭

山吹餡 生姜

焼物

カニ汐焼き

洋皿

但馬牛一口ステーキ

パプリカ チャービル

フォアグラ

揚げ物

白魚三色揚げ

青唐 抹茶塩

鍋物

カニすき鍋

白菜 白葱

榎 椎茸

食事

鯛釜飯

香の物三種盛り

合わせ味噌

デザート

季節の物

桃ゼリー

ホイップ

ミント

わらび餅

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 城崎

料理長 木谷 博信

調理場一同