

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25日(土)～3月5日(日)まで

食前酒

季節の食前酒

先付け

筍木の芽和え
桜花長芋・山吹鯛の子・黄檗豆腐

八寸

右近の橘(黄味味噌付け)
左近の桜(長芋)
蛤雲丹寿司
京花菜利休味噌掛け
飯蛸桜煮・菱餅

吸い物

清汁仕立て
蛤真丈
桜麩・花卉百合根・鶯菜・一文字柚子

御造り

桜鯛松皮造り・中トロ
赤貝ぬた酢味噌掛け
桜花大根・桜草・ささらエシャロット
網大根・山葵・紅蓼
お造り醤油・アンデス塩

煮物

京地筍・若布沢煮
油目揚げ煮・鍵蕨・木の芽

焼物

川鱒京地酒焼き
目張若草木の芽焼き
式色伏見唐辛子・始神

台の物

和牛はりはり鍋
水菜・玉葱・御所麩・京豆腐

酢の物

焼き河豚白子・鱈鰯甘酢鰯
富貴・独活・防風・酢橘

食事

バラ寿司
車海老・穴子・いくら・錦糸玉子
中具椎茸・色三つ葉・寿司生姜
香物盛合せ

止め椀

赤出汁

デザート

苺

※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京都

料理長 吉田岳人

調理場一同