

## 料理長から献立のご説明

### 『ひな祭り特撰会席』

三月三日の上巳の節句にちなんだオリジナル会席です。女性のお客様にも喜んで頂けるよう、見た目も彩り鮮やかに。日本海で水揚げされた新鮮なお造りと、ちらし寿司・春野菜のかき揚げなどをメインにした会席となっております。

ザ グラン リゾート 三方五湖  
料理長 北村 栄

## 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(金)～3月5日(日)まで

食前酒

梅酒

突出

よもぎ豆腐 雲丹 美味出汁

前菜

白魚磯辺  
路西京  
鯖小川  
節分豆  
わかさぎ甘露煮  
鰻巻き  
姫人参味噌煮  
蟹袂紗

椀物

若筍豆腐 潮仕立

造り

若狭海鮮盛り 五種

凌ぎ

彩りちらし寿司

焼物

カニグラタン

焚合

和牛しゃぶしゃぶ

揚げ物

桜海老と野菜のかき揚げ

酢物

牡蠣貝みぞれ和え

食事

美浜産こしひかり  
香の物三種盛り  
赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同