

料理長から献立のご説明

『ひな祭り会席』

前菜には御雛、雌雛の器を使いひな祭りを演出し九種盛りにてあります。

蛤をたっぷり使い蛤の出汁と鰹出汁を合わせ香漂う上品な出汁に仕上げてあります。新鮮な鮮魚五種盛り、自慢の中トロ握り、焼物には伊勢海老を醤油出汁で焼いてあります醤油の焼けた臭いが凄く食欲をそそります。近江牛の豆乳しゃぶ、凄く肉質が良く絶品です

ザグランリゾート 近江舞子

料理長 清水 末広

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

白酒

前菜

螢烏賊 酢味噌漬け
諸子南蛮漬 鯛煮凝り
菱玉子真薯 一寸豆艶煮
にじます山椒煮 三色百合根
桶湯葉みたらし 玉筋魚釘煮

椀

清まし仕立て
蛤真薯 花卉人参
菜種 鍵蕨 炙り干し子
梅肉 木の芽

造り

みかん鯛 間八 車海老
帆立炙り 剣先烏賊
あしらい一式

凌ぎ

中トロ握り寿司
甘酢生姜

焼物

伊勢海老山椒焼 酢橘
露伽羅煮 葉地神

焚合

春筍 六万小芋 海老芝煮
タラノ芽 菜種
花卉百合根 木の芽

合肴

近江牛豆乳しゃぶ鍋
水菜 榎 占地
芹 白葱 桜麩

止椀
食事

蛸 粉山椒 細々菜
近江米

香物

佃煮
三種

デザート

バニラアイス メロン
オレンジ チャービル

※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 近江舞子
料理長 清水 末広
調理場一同