

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 白酒一献

先附

露青煮  
蘇空揚  
桜花入り  
蓬味噌  
玉あられ

前菜

茗草遠山  
巻蝦手毬  
黄身鮓  
蛤手毬真薯  
白魚桃花煮  
桜長芋  
橘唐墨  
春子有馬煮

椀

清汁仕立  
鮎並目葛打  
三色餅・菜種  
木ノ芽

造り

鯛・中トロ・烏賊  
あしらい

焼物

和牛肉西京漬  
酢蓮根  
嫁菜辛子合  
利久酢

台物

一人焜炉  
鮑しゃぶしゃぶ  
筍・若布  
木ノ芽

揚物

目板鰯・磯辺芋  
鱈の芽・一寸豆  
煎塩・レモン

酢物

鉄杯  
赤貝・鳥貝  
合葱・土筆

止め椀  
食事

合せ味噌  
蒸し寿司  
穴子・鱈場  
蕨・うすい・厚焼

デザート

旬のフルーツ  
アイス添

※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 プリンセス 有馬  
総料理長 小山和夫  
調理場一同