

料理長から献立のご説明

『ひな祭り特撰会席』

ひな祭りには菱餅が付き物ですが、その謂れをご存知ですか。

菱形になったのは江戸時代初期で、三色になったのは明治に入ってからだそうです。三色は赤が魔除け、白が子孫繁栄、緑は長寿や健康と、女の子の健やかな成長を祈る意味が込められています。

御椀は「蛤真丈」です。

蛤は二枚対になっている貝殻でなければ、ピツタリと合わないことから仲の良い夫婦を表し一生一人の人と連れ添うようにという願いが込められています。

凌ぎは「雛寿司」をお召し上がりください。ひな祭りでは定番のちらし寿司です。

ザグランリゾート エレガント白浜

料理長 鎌田 孝

『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

一献

前菜

分葱ぬた和え
のれそれ
カステラ玉子
菱豆腐
三色団子麩
鮑磯煮
黄身寿司サーモン
桜長芋

御椀

蛤真丈
菱野菜・白魚紅梅煮・三色板麩
新若芽の摺り流し・木の芽

造り

旬のお造り盛り合わせ
細魚・鯛・鮪・車海老
あしらい一式

凌ぎ

雛寿司
金糸玉子・鳥貝・筍
ぼんぼり・散らし豆

蓋物

新筍と飯蛸炊き合わせ
梅麩・鍵蕨・木の芽

小鍋

螢烏賊のしゃぶしゃぶ
春野菜いろいろ 芹・ウルイ

焼物

太刀魚の木の芽味噌焼き
笹巻き麩・焼き筍・羽地神

油物

白魚と落塔の天麩羅
レモン・梅塩

留椀

合わせ味噌

御飯

香物

三種盛り

水菓子

苺のゼリー寄せ
ホイップ・ミント

※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白浜
料理長 鎌田 孝
調理場一同