

## 料理長から献立のご説明

立春とは名のみの寒さが続いています。鶯の初音が聞かれる頃となりました。

### 『ひな祭り特撰会席』

桃の節句に女兒の健やかなる成長と幸せを願いながらの献立を作りました。食前酒にまだまだ寒い中、熱々の甘酒に生姜を絞りました。前菜には貝殻盛りとした赤貝をヌタ和えにしました。蛤を串に打ち雲丹で焼きます。旬の筍と烏賊で木之芽和えとしました。

椀物は一番出汁の清汁仕立てとし、蛤にすり身を付け糲薯とします。造りは伊勢海老を一匹姿作りとし、桜鯛と地魚四種盛りとします。蓋物は桜海老で萬頭を作り、たっぷりの生姜餡を掛けます。酢肴は地魚の白魚を土佐酢ジュレで召し上がっていただきます。御飯は蒸しちらし寿司とします。果物は桃のアイスとひしケーキを御用意いたします。

ザグランリゾート鳥羽  
料理長 安田 巧

## 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

甘酒 露生姜

#### 前菜

貝盛り 赤貝 分葱  
海老雪洞 蛤雲丹焼  
春子甘子南蛮漬 桃餅  
鯛の子旨煮 揚げ花びら麩  
筍木之芽和え 桃一枝

#### 椀物

清汁仕立  
蛤糲薯

#### 造り

伊勢海老一尾姿作り 桜鯛  
鮪 炙り鱈 アツパ貝  
芽物一式

#### 焼肴

尼鯛山椒味噌焼  
ブロッコリー酢漬

#### 蓋物

桜海老萬頭  
木之葉麩 タラの芽  
生姜餡掛け

#### 台之物

黒毛和牛しゃぶしゃぶ  
白菜 えの木 京葱 占地  
道明寺麩 葛切り 豆腐 胡麻出汁

#### 酢肴

白魚  
若布 人参麩  
土佐酢ジュレ

#### 留椀

合わせ味噌仕立  
手毬麩 洗い葱 口山椒

#### 香之物

甘酢生姜

#### 食事

蒸し寿司  
穴子 錦糸玉子

#### 果物

桃アイス  
カットフルーツ  
菱ケーキ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同