

料理長から献立のご説明

『ひな祭り特撰会席』

先附は葛を練り、蓬と合わせ蓬豆腐を作ってみました。「ひし型」に切り出し、上へ生雲丹、花卉百合根を盛りました。一口食べれば蓬の香りが口中に広がります。前菜は蛤の器に木の芽和え、雪洞の器に旬の花山葵のお浸し、左近の桜長芋、右近の橘百合根、三色の串うち、手毬寿司などで「上巳の節句」を表現しました。御椀は骨切りした真っ白な身の、旬の油目の葛打ちです。蕨、花びら型の人参、大根を盛り込みました。香りの高い生海苔で吸地を作りました。向附は曲水の宴にちなみ、新鮮な魚介五種を「曲水盛り」にしました。

焚き合せは伊勢海老と筍などを盛り合わせました。焼物は黒毛和牛のロースを陶板で焼いていただきます。出始めの新じゃが芋、グリーンアスパラ、桜型の人参と共に、荒切りの山葵、岩塩、自家製のポン酢で味の変化を楽しんでください。

酢の物はひな祭りに欠かせない貝合せの酢の物です。取貝、海松貝に旬を迎える「うるい」和歌山産の「ひとはめわかめ」と盛り、辛子酢味噌にて召し上がっていただきます。

食事は桜海老の釜焚きご飯です。

水菓子はおレンジ香る「コアントローゼリー」掛けにメロン、ロールケーキを盛り合わせました。

ザグランリゾート 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

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 にごり酒

先附 ひし型蓬豆腐 生雲丹 花卉百合根 山葵 割醤油

前菜 金彩蛤盛り 烏賊筍木の芽和へ
雪洞に 花山葵浸し 糸花鰹
左近の桜花長芋
右近の橘百合根
三色串うち
手毬寿司
一寸豆艶煮
鯛の子煮
春子山椒煮

御椀 磯香仕立て 油目葛打ち 鍵蕨 花卉人参
花卉大根 天盛梅肉

向附 鮮魚五種盛り合わせ 曲水盛り

焚合せ 伊勢海老吉野煮 新筍 菜の花 桜麩 木の芽

焼物 黒毛和牛ステーキ陶板焼き
桜花人参 新馬鈴薯 アスパラ
バター 荒切り山葵 大根おろし
岩塩 レモン 自家製ポン酢

酢の物 取貝 海松貝 防風 うるい ひとつはめ
辛子酢味噌

食事 桜海老ご飯

留椀 合わせ味噌仕立て

香の物 三種盛り

水菓子 メロン ロールケーキ
苺 オレンジ ベビーキウイ
コアントローゼリー掛け 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 和歌の浦
料理長 石谷 征愛
調理場一同