

料理長から献立のご説明

如月の御献立

『蟹・坂越産カキ特撰会席』

冬の味覚である蟹とカキを同時にご堪能していただける会席でございます。

カキ料理の定番、カキフライや焼カキ、蟹のお刺身やお鍋といった冬の味覚を贅沢に一つの献立に詰め込んだ会席でございます。

『坂越産カキおすすめ会席』

赤穂と言えば坂越産カキでございます。

カキ料理のフルコースメニューとなっております、カキ朴葉焼から定番メニューまでカキ料理をすべてご堪能いただけるメニューとなっております。

絶品は、カキのポタージュで、石釜に入れたスープの上にチーズをのせて直接オーブンにいれ焼き上げております。

アツアツのスープに濃厚なチーズが合わさり、寒い季節にぴったりの仕上がりになっております。

『料理長おすすめ会席』

赤穂のおすすめ会席の特徴は、お造りでございます。

赤穂の海で水揚げされた旬魚を贅沢に姿造りにしお召し上がりいただきます。

その日に水揚げされた中で料理長が選び抜いた新鮮お造りをお楽しみくださいませ。

焼物では、国産の牛肉を彩り豊かなお野菜と共に召し上がりくださいませ。

『和み会席』

先付は春の始まりを感じる、菜の花・坂越産浅利を使った白和えでございます。

金時人参や梅麩、木ノ芽を添えて彩りも華やかに仕上がっております。

蒸し物は、筍饅頭となっており、濃厚な蟹の餡をかけた蒸しあげた一品でございます。

焼物のサーモン柚庵焼は、柑橘香るタレにサーモンを漬けて焼にし、大根餅で包み季節の路の臺をまぜ作った味噌をかけお召し上がりいただきます。

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『蟹・坂越産カキ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます。

※十二月一日～三月三十一日(金)まで

食前酒

桃香ワイン

先付

浅利と菜の花の白和え

金時人参

梅麩

いくら

木ノ芽

先付

蟹味噌朴葉焼

造り

ズワイ蟹

旬魚盛り合わせ

あしらい一式

油物

カキフライ

変鉢

蒸し焼牡蠣

鍋物

蟹鍋

食事

雑炊

又は

赤穂米にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

桃とバナナ

マンゴーゼリー寄せ

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『カニおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準じます。
※十二月一日～三月三十一日(金)まで

食前酒

桃香ワイン

先付

蟹味噌朴葉焼

先付

浅利と菜の花の白和え
金時人参 梅麩 いくら 木ノ芽

造り

ズワイ蟹
旬魚の盛り合わせ
あしらい一式

酢肴

酢蟹

蒸物

筍饅頭 蟹餡かけ

鍋物

蟹 鍋

食事

雑炊又は赤穂米にこまる

留 椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

桃とバナナ
マンゴーゼリー寄せ

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『坂越産力キおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席 料金に準じます。
※十二月一日～三月三十一日(金)まで

食前酒

桃香ワイン

先付

牡蠣のポタージュ

浅利と菜の花の白和え

金時人参 梅麩 いくら 木ノ芽

椀物

牡蠣土瓶蒸し

造り

牡蠣霜降り

造り盛り合わせ

あしらい一式

蒸物

筍饅頭 蟹餡かけ

揚げ物

牡蠣フライ

変り鉢

蒸し焼牡蠣

小鍋

焼穴子 玉メ鍋

笹玉葱 牛蒡 椎茸

金時人参 三つ葉 粉山椒

食事

牡蠣釜飯

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

水菓子

桃とバナナ

マンゴーゼリー寄せ

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

桃香ワイン

先付

浅利と菜の花の白和え
金時人参 梅麩 いくら 木ノ芽

前菜

三色菱重ね
白魚真蒸梅焼
道明寺バター焼
鯛の子みぞれかけ
一寸豆みぞれかけ
つぶ貝クリーム煮
海老塩糀焼
生子みぞれ和え
牛筋松風

椀物

蛤胡麻豆腐包み
赤梅合せ 海老葛打ち
針葱 牛蒡 木ノ芽

造里

料理長厳選
赤穂産旬魚姿造里
旬魚の盛り合わせ

蒸物

筍饅頭
蟹餡かけ

小鍋

焼穴子 玉メ鍋
笹玉葱 牛蒡 椎茸 金時人参
三つ葉 粉山椒

焼物

牛陶板焼き
彩り焼野菜

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り合わせ

デザート

桃とバナナ
マンゴーゼリー寄せ

※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 赤穂
料理長 尾鷲 敏之
調理場一同

弥生の御献立
『和み会席』

食前酒

桃香ワイン

先付

浅利と菜の花の白和え
金時人参 梅麩 いくら 木ノ芽

前菜

三色菱重ね
白魚真蒸梅焼
道明寺バター焼
鯛の子みぞれかけ
一寸豆百合根茶巾
つぶ貝クリーム煮
海老塩麴焼
生子みぞれ和え

椀物

蛤胡麻豆腐包み
赤梅合せ 海老葛打ち
針葱 牛蒡 木ノ芽

造里

明石鯛 蛸湯引き
かんぱち 鮪角切り
牡丹海老
あしらい

蒸物

筍饅頭 蟹餡かけ

小鍋

焼穴子 玉メ鍋
笹玉葱 牛蒡 椎茸 金時人参
三つ葉 粉山椒

焼物

杉皮巻込 サーモン柚庵焼き
大根餅包み 露の薑味噌かけ
豚ロースポテト巻き
ビーンズソースかけ

みぞれ辣菰寄せ

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り合わせ

水菓子

桃とバナナ
マンゴーゼリー寄せ

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同