

料理長から献立のご説明 弥生の御献立

『ひな祭特撰会席』

雛祭りの食材といえは蛤。天の橋立の内海になります阿蘇海にて育ちます。大蛤をそのまま塩焼きで、雛祭りの八寸とともにお出しします。

『カニ特撰会席』

ずわい蟹二匹半を使っています。
造り、煮物では松葉も蟹を使用しています。
酢物では姿のずわい蟹をご用意しております。
大鍋では蟹ちり鍋を楽しんでいただいた後、蟹雑炊で締めさせていただく蟹のフルコースです。

『カニおすすりめ会席』

ずわい蟹三匹を使っています。
大鍋で蟹ちりを楽しんでいただける一番人気の会席です。

酢物のずわい蟹の塩茹では蟹味噌も併せてお楽しみ頂けます。
締めは蟹雑炊をお召し上がり下さい。

『カニ和み会席』

ずわい蟹一匹と半丁分を使った会席です。
酢物のずわい蟹塩茹では半身です。先付の蟹出汁スーブ仕立てや蟹のお造り、焼ガニ、小鍋の蟹すき鍋と蟹料理を楽しんでいただける会席となっています。

『料理長おすすりめ会席』

お造りは新鮮な地魚五種を盛り合わせております。
焼物は鱈野里焼き、揚物は鱈天婦羅、小鍋で甘酒仕立てをご用意しております。
食事は山菜御飯をお召し上がりください。

『和み会席』

造りは新鮮な地魚三種の盛り合わせです。
焚き合せは飯蛸旨煮、焼物では鱈の木の芽焼き、小鍋は春の寄せ鍋をご用意しております。

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『ひなまつり特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます
※二月二十四日〜三月五日(日)まで

食前酒

白酒 桃花一片

先付

三色菱豆腐 べっこうあん
キャビア 蒸し雲丹 花卉百合根

御椀

清汁仕立て
蛤真丈 鮑 菜の花 梅水仙
錦糸玉子 木の芽

造り

男雛
鳥貝 長芋 烏帽子海苔
女雛
赤貝 長芋 髪束海苔
官女鮪烏賊博多
毛氈大根人参 山葵 土佐醤油

焚合せ

新馬铃薯直焼き 飯蛸旨煮
高野豆腐 花卉人参 若布 こごみ

焼八寸

阿蘇海大蛤塩焼き
右近 橘見立て 唐墨玉子
左近 桜見立て 蕃茄チーズ豆腐
小鼓穴子 笛牛蒡 香梅白魚 八つ橋海老
蓬麩田楽 浅利時雨煮 螢烏賊うるい鉄砲

凌ぎ

苺上用
帆立貝 湯葉 小豆

揚物

桜海老と若牛蒡のかきあげ
梅塩

酢物

和牛たたき
のびる 新玉葱 春玉菜

食事

雛ちらしすし 袱紗包み
海老 椎茸 うすい豆 でんぶ
人参 生姜

止椀

合わせ味噌仕立て

水物

三色練乳羹
丹後の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『カニ特撰会席』

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

食前酒

白酒

先付

蟹出汁スープ仕立て
蟹味噌葛豆腐 白葱 平茸 焙り海苔
露生姜

前菜

雛寿司 男雛 針魚
雛寿司 女雛 サーモン
右近 橘玉子
左近 桜チーズ豆腐
小鼓穴子
笛牛蒡
香梅白魚
八つ橋海老
螢烏賊うるい鉄砲

造り

松葉もも蟹
花咲造り 地魚二種

煮物

松葉もも蟹具足煮
小芋 高野豆腐 芹 生姜

焼物

ずわい蟹塩焼き レモン

凌ぎ

蟹身握り寿司 二貫

蓋物

蟹身フカヒレ玉締め
百合根 銀杏 椎茸 三つ葉 白玉餅

大鍋

ずわい蟹ちり鍋
白才 椎茸 白葱 豆腐 榎木
水菜 ポン酢 薬味

酢物

ずわい蟹塩茹で
蛇腹胡瓜 若布 生姜酢

食事

蟹鍋雑炊
香の物 とき玉子 打葱

水物

三色練乳羹
丹後の果物と共に

※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 天の橋立
料理長 岡田 勲

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 料金に準ずる
※三月一日～三月三十一日(金)まで

食前酒

白酒

先付

蟹出汁スープ仕立て
蟹味噌葛豆腐 平茸 白葱
培り海苔 露生姜

前菜

雛寿司 男雛 針魚
雛寿司 女雛 サーモン
右近 橘玉子
左近 桜チーズ豆腐
小鼓穴子
笛牛蒡
香梅白魚
八つ橋海老
螢烏賊うるい鉄砲

造り

ずわい蟹氷メ

焼物

ずわい蟹塩焼き
レモン

大鍋

ずわい蟹ちり鍋
白才 椎茸 白葱 豆腐 榎木
水菜 ポン酢 薬味

酢物

ずわい蟹塩茹で
蛇腹胡瓜 若布 蟹味噌 生姜酢

食事

蟹鍋雑炊
香の物 とき玉子 打葱

水物

三色練乳羹
丹後の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

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』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる
※三月一日〜三月三十一日(金)まで

食前酒

白酒

先付

三色菱豆腐 べっこうあん
キャビア 花卉百合根

前菜

雛寿司 男雛 針魚
雛寿司 女雛 サーモン
右近 橘玉子
左近 桜千歳豆腐
小鼓穴子
笛牛蒡
香梅白魚
八つ橋海老
螢烏賊うるい鉄砲

御椀

清汁仕立て
蛤真丈 梅水仙 菜の花
錦糸玉子 木の芽

造り

季春の丹後の地魚五種盛り
あしらい一式

焚合せ

新馬鈴薯直焼き 飯蛸旨煮
高野豆腐 花卉人参 若布 ころも

焼物

鱈野里焼き
路の臺土佐煮

凌ぎ

和牛たたき春野菜残雪和え

揚物

鱈天麩羅
惣の芽 梅塩

小鍋

甘酒仕立て
桜鱒 白才 新玉葱 筍 蕨
蕪 法連草 とき辛子

食事

山菜御飯
合わせ味噌仕立て 香の物

水物

三色練乳羹
丹後の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同

弥生の御献立

『カニ和み会席』

※和み会席 料金に準じます
※三月一日～三月三十一日(金)まで

食前酒

白酒

先付

蟹出汁スープ仕立て
蟹味噌葛豆腐 平茸 白葱
培り海苔 露生姜

前菜

雛寿司 男雛 針魚
雛寿司 女雛 サーモン
右近 橘玉子
左近 桜チーズ豆腐
小鼓穴子
香梅白魚
螢烏賊うるい鉄砲

造り

ずわい蟹氷メ

蓋物

蟹身フカヒレ玉締め
百合根 銀杏 椎茸 三つ葉 白玉餅

焼物

ずわい蟹塩焼き
レモン

紙鍋

ずわい蟹すき鍋
白才 椎茸 白葱 豆腐
榎木 水菜

酢物

ずわい蟹塩茹で
蛇腹胡瓜 若布 蟹味噌バター 生姜酢

食事

丹後こしひかり

止椀

赤出汁

香物

三種盛り

水物

桜香プリン
丹後の果物と共に

※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 天の橋立
料理長 岡田 勲
調理場一同

弥生の御献立
『和み会席』

食前酒

白酒

先付

三色菱豆腐 べっこうあん
花卉百合根

前菜

雛寿司 男雛 針魚
雛寿司 女雛 サーモン
右近 橘玉子
左近 桜チーズ豆腐
小鼓穴子
香梅白魚
螢烏賊うるい鉄砲

御椀

清汁仕立て
蛤 梅水仙 菜の花
錦糸玉子 木の芽

造り

丹後の地魚三種盛り
あしらい一式

焚合せ

飯蛸旨煮
高野豆腐 若布 こごみ 花卉人参

焼物

鯖木の芽焼き
露の臺土佐煮

小鍋

春の寄せ鍋
桜鱒 しじゅう 春日子鯛
春玉菜 筍 新玉葱 蕨 法連草

食事

丹後産こしひかり
合わせ味噌仕立て
香の物

水物

桜香プリン
丹後の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同