

料理長から献立のご説明

弥生の御献立

『ひなまつり特撰会席』

薬膳、漢方の資格を取得した料理長木原の期間限定の特撰会席です。極力塩を使用せず全体的にヘルシーで薄味の献立内容となっております。

焼物の八代貝は九州の八代に由来する巻貝です。見た目のインパクト有、食べて頂いてビックリの特別な貝をご用意致します。

又、特撰会席らしく伊勢海老、鮑など高級食材を組み込み。満足感を得て頂ける内容となっております。

ひとつひとつ手間暇を惜しまず心を込めてご提供させていただきます。ぜひご要望くださいませ。

ザグランリゾート 有馬

料理長 木原 俊

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『ひなまつり特撰会席』

食前酒替

健康スムージー

前菜

数の子生子 水菜占地 白掛け
鱒だるま焼き のびる浸し
筍木の芽焼き 鶏松風
蟹酒盗焼 菜種 大根梅酢漬け
右近の橘 左近の桜
桃一枝 手鞠麩

吸物

土瓶仕立て
焼き穴子焼 白葱 椎茸
若布麩 忍び生姜

造り

初春の鮮魚五種盛り
鯛 鱸 才巻 細魚 金目鯛
新キャベツ 大葉 うるい
花卉人参 山葵

温物

カルタフアタ
甘鯛酒蒸し 豆腐 えのき茸 水菜
蓬麩 割ポン酢 もみじ卸葱

焼物

八代貝 和牛 陶板焼き
海苔ソース 山葵

揚げ物

白仙揚げ三種
伊勢海老 あわび 黒豆
白身魚菜種揚げ
生姜甘露煮松葉刺し 花人参

鍋物

白魚鍋
玉葱刻み 白葱 ささがき牛蒡 玉メ

食事

白御飯とちりめん山椒
または
玉子かけ御飯

味噌汁
香の物

デザート

酒粕アイス
白玉団子の黒胡麻和え

※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 有馬
料理長 木原 俊
調理場一同

料理長から献立のご説明 弥生の御献立

『料理長おすすめ会席』

薬膳、漢方の資格を取得した料理長木原のおすすめの会席です。極力塩を使用せず全体的にヘルシーで薄味の献立内容となっております。

前菜は、桃の節句をイメージした華やかな九種盛り。目でも楽しんで頂けます。(ホテルトップページのスライド写真のイメージ写真2番目)

イチオシは焚合として提供するカルタファタです。

耐熱のフィルムに具材と出汁を包み入れ封をし、熱を加えています。そうすることで鍋では逃げてしまう香り、エキスが残り、開けた時の香りと凝縮されたエキスの出汁をお楽しみいただけます。

ひとつひとつ手間暇を惜しまず心を込めてご提供させていただきます。ぜひご要望くださいませ。

『おすすめ蟹会席』

蟹シーズン解禁を迎え、蟹みそから始まり、酢蟹、焼き蟹、蟹すき鍋のフルコースで旬の蟹を満喫して頂きます。

『特撰蟹会席』

おすすめとの大きな違いは蟹の量です。

1杯付けの姿蟹、焼き蟹と、やはり蟹はお腹いっぱい食べたいものです。

その他、蟹と蟹味噌のカルタファタが付くなど内容も充実の蟹フルコースになっています。

『和み会席』

前菜は桃の節句にちなみ、右近橋、左近桜見立て、菜の花、白和えと色鮮やかな七種盛りです。

季節の変わり目らしく冬の代名詞でもある蕪蒸しを一品入れています。まだまだ寒い日も多く、身体を冷やささないよう考えています。又、来る季節も感じてもらえる菜種揚げ、白魚と新玉葱を使用した卵メ鍋も明るく芽吹く春の一皿です。

食前酒替わりにスムージーをお出ししています。会席料理の前に飲んで頂くことで血糖値の上昇を抑える効果があります。料理長木原がお客様の身体の事を考えたおもてなし会席になっています。

ザグランリゾート有馬
料理長 木原 俊

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『ふぐ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる

食前酒替

健康スムージー

前菜

千代口生子ポン酢
筍フライ 梅人参
白魚唐揚げ カステラ玉子
鱸にぎり寿司 酢立
松葉串 生姜の甘露煮 蒸し鮑

吸物

土瓶仕立て
焼鯛 水菜 占地 酢橘

造里

てつき かんずり卸し
キャベツ 大葉 山葵 紅だて 酢橘

煮物替

カルタタフアタ
ふぐ 豆腐 占地 敷き昆布
割りポン酢 かんずり卸し 葱

焼物

焼ふぐ 白子味噌漬け
ふぐ 白才 ポン酢和え

揚げ物

河豚唐揚げ
青唐 白葱 酢橘

鍋物

てっちり
巻白才 白葱 葛きり 豆腐
水菜 椎茸 紅葉人参
かんずり卸し ポン酢

食事

白御飯とそばろカレー
又は
玉子かけ御飯

止椀

赤出汁

香の物

デザート

胡麻アイス
抹茶シフォンケーキ 白桃

※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 有馬

料理長 木原 俊

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ずる
※十一月八日～三月三十一日(金)まで

食前酒

健康スムージー

先附

蟹みそ朴葉焼き

造里

蟹の刺身
旬の魚三種盛り
あしらい

変鉢

酢蟹 一杯

虫養

蟹温寿司
とろろ掛け

焼物

焼蟹 一杯

煮物替

カルタフアタ
蟹 蟹味噌 粟麩 椎茸
厚揚げ もぐさ生姜

鍋物

蟹すき鍋
白菜・水菜
豆腐・椎茸・人参

食事

白御飯とちりめん山椒
又は
蟹雑炊

止椀

赤出汁

香の物

デザート

酒粕アイス
白玉団子黒胡麻和え

※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。

ザグランリゾート有馬
料理長 木原 俊
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ずる
※十一月八日～三月三十一日(金)まで

食前酒

健康スムージー

先附

蟹みそ朴葉焼き

造里

蟹の刺身
旬の魚三種盛り
あしらい

変鉢

酢蟹 半身

虫養

蟹温寿司
とろろ掛け

焼物

焼蟹 半身

鍋物

蟹すき鍋
白菜・水菜
豆腐・椎茸・人参

食事

白御飯とちりめん山椒
又は
蟹雑炊

止椀

赤出汁

香の物

デザート

酒粕アイス
白玉団子黒胡麻和え

※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。

ザグランリゾート有馬
料理長 木原 俊
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』

食前酒替

健康スムージー

前菜

焼椎茸 人参 白和え
鰯だるま焼き のびる浸し
筍木の芽焼き 鶏松風
蟹酒盗焼 菜種 大根梅酢漬け
右近の橘 左近の桜
桃一枝 花卉百合根

吸物

土瓶仕立て
焼き穴子焼 白葱 椎茸
若布麺 忍び生姜

造り

初春の鮮魚五種盛り
鯛 鱸 才巻 細魚 金目鯛
新キャベツ 大葉 うるい
花卉人参 山葵

温物

カルタフアタ
甘鯛酒蒸し 豆腐 えのき茸 水菜
蓬麩 割ポン酢 もみじ卸葱

焼物

桜鯛宝楽焼
蕪丸 十白葱 占地葱 味噌

揚物

伊勢海老 白仙揚げ
菜種揚げ
黒豆 白仙揚げ
生姜甘露煮 松葉刺し 花人参

鍋物

白魚鍋
玉葱 刻み 白葱 ささがき 牛蒡 玉メ

食事

白御飯とちりめん山椒
または
玉子かけ御飯

止椀

味噌汁

香の物

デザート

酒粕アイス
白玉団子の黒胡麻和え

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同

弥生の御献立 『和み会席』

食前酒 健康スムージー

前菜

焼椎茸人参白和え
のびる浸し 鶏松風
蟹酒盗焼 筍木の芽焼き
大根梅酢漬け 菜種
右近の橘 左近の桜
桃一枝 花卉百合根

吸物

土瓶仕立て
筍摺り流し 白玉 蓬麩

造り

鯛 鱸 車海老 金目鯛
新キャベツ 大葉
うるい 花卉人参 山葵

温物

蕪蒸し銀餡掛け
刻み穴子 銀杏 白身魚
パプリカ 天盛り山葵

焼物

鱈だるま焼き
牡蠣時雨煮 山葵漬け
天盛りぼんぼり

揚物

白身魚菜種揚げ
紫芋白仙揚げ
黒豆白仙揚げ
生姜甘露煮白仙揚げ 花人参

鍋物

白魚鍋
玉葱 刻み白葱
ささがき牛蒡 玉メ

食事

白御飯とちりめん山椒
又は
玉子かけ御飯

止椀

味噌汁
香の物

デザート

酒粕アイス
白玉団子黒胡麻和え

※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。

ザグランリゾート有馬
料理長 木原 俊
調理場一同