

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』

椀物は蛤とすり身を混ぜ合わた蛤真薯に春子椎茸、筍をあしらった椀物です。造里は旬の物四点盛りでご用意しております。焼物は鱈の味噌袖庵焼き、台の物は醍醐仕立の黒毛和牛のしやぶしやぶでございます。

『和み会席』

先付は蓬の葉をペースト状にして作った蓬豆腐です。造里は旬の物三点盛りでございます。肴は黒毛和牛を醍醐仕立でお召し上がりいただきます。

ザグランリゾートエレガント熱海

料理長 岡山 雄太

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 料金に準じます。
※十一月一日～三月三十一日(金)まで

食前酒

果実酒

先付

河豚鉄皮和へ
赤おろし

前菜

男雛香合
鱈の子旨煮
女雛香合
白魚うるい土佐酢ジュレ掛け
三色菱餅
右近の橘
左近の桜
細魚手毬寿司
公魚美人粉揚
飯蛸旨煮
一寸豆蜜煮

造里

鉄刺
薬味 ちり酢

焼物

焼河豚
菊花大根 はじかみ

揚物

河豚竜田揚
椎茸 青唐 煎塩 酢立

台物

鉄ちり
地野菜色々 ちり酢

食事

雑炊

香の物

三種盛り

デザート

うすいプリン
自家製黒胡麻アイス
カットケーキ

※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 エレガント熱海

料理長 岡山 雄太

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。

※十一月六日～三月三十一日(金)まで

食前酒

果実酒

先付

蟹身茶碗蒸し

椎茸 三つ葉 蟹味噌餡

造り

料理長おすすめお造り盛り合わせ

あしらい一式 土佐醤油

焼物

焼き蟹

レモン

揚げ物

蟹身天婦羅

椎茸 青唐 煎塩

天出汁 レモン

酢物

蒸し蟹

生姜酢

台物

蟹スキ

地野菜色々

食事

蟹雑炊

香の物

三種盛り

デザート

うすいプリン

自家製黒胡麻アイス

カットケーキ

※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。

ザグランリゾートエレガント熱海

料理長 岡山 雄太

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

果実酒

先付

蓬豆腐
海胆 花穂 山葵 美味出汁

前菜

男雛香合
鱈の子旨煮
女雛香合
白魚うるい土佐酢ジュレ掛け
三色菱餅
右近の橘
左近の桜
細魚手毬寿司
公魚美人粉揚
飯蛸旨煮
一寸豆蜜煮

御椀

清汁仕立
蛤真薯 春子椎茸 筍
若布 花卉人参 木の芽

造り

料理長おすすめお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物

鱈味噌柚庵焼
路の唐田楽 梅貝旨煮 葉地神

合肴

醍醐仕立
黒毛和牛しゃぶしゃぶ
水菜 白葱 榎木 占地

酢物

北奇貝 鳥貝 分葱
独活 金柑 辛子酢味噌

食事

ちりめん山椒御飯

止椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

うすいプリン
自家製黒胡麻アイス
カットケーキ

※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 エレガント熱海

料理長 岡山 雄太

調理場一同

弥生の御献立 『和み会席』

食前酒 果実酒

先付 蓬豆腐 海胆 花穂 山葵 美味出汁

前菜

男雛香合
鱈の子旨煮
女雛香合
白魚うるい土佐酢ジュレ掛け
三色菱餅
右近の橘
左近の桜
細魚手毬寿司
公魚美人粉揚
飯蛸旨煮
一寸豆蜜煮

御椀

清汁仕立
蛤真薯 春子椎茸 筍
若布 花卉人参 木の芽

造里

旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物

鯖味噌柚庵焼
路の唐田楽 梅貝旨煮 葉地神

合肴

醍醐仕立
黒毛和牛しゃぶしゃぶ
水菜 白葱 榎木 占地

酢物

北奇貝 鳥貝 分葱
独活 金柑 辛子酢味噌

食事

富山産こしひかり

止椀

赤出汁

香の物

三種盛り

デザート

うすいプリン

※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。

ザグランリゾートエレガント熱海

料理長 岡山 雄太

調理場一同