

料理長から献立のご説明

弥生の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

特撰料理長おすすめ会席では、筍や蕨、タラの芽等の春野菜をふんだんに取り入れた初春を感じる内容に仕上げております。焼物では旬の桜鯛を木の芽焼きにして爽やかに、酢の物では春に旬を迎える赤貝をお召し上がりいただきます。

『料理長おすすめ会席』

こちらも前菜は雛祭りに合わせたものを。椀物は油目を清汁仕立てでお召し上がりいただきます。焼物は、地元淡路牛の鉄板焼きをご用意致しました。油物には旬の春野菜のかき揚げでございます。ぜひご賞味ください。

『和み会席』

三月弥生の和み会席は、蓬を混ぜ込んだ胡麻豆腐の先付から始まり、雛祭りに合わせた前菜、菱餅に見立てた三食の椀物などをご用意致しました。赤は魔除け、白は清浄、緑は健康・長寿を表しております。蒸し物は、地元淡路の豚肉を使用したセイロ蒸しでございます。柔らかくなった豚肉とお野菜をお楽しみ下さい。

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

季節の食前酒

先付

蓬豆腐
才巻き酒煎り
土筆・山葵・割り醤油

前菜

桜長芋・いくら
くぎ煮
金柑釜・浅利佃煮
一寸豆かちん揚げ
わらびさゆり
菜種黄味辛子
鯛棒寿司 花卉生姜

煮物椀

清汁仕立て
蛤真丈・菱餅
板麩人参・蕨
青菜・木の芽

向付

鯛・赤バイ貝
海老
あしらい

焚合せ

筍含め煮
蛸・蕨・湯葉
花卉人参・木の芽

焼き肴

鯛木の芽焼き
牛みぞれ焼き
始神

酢物

赤貝・鳥貝
春野菜
独活・タラの芽
筍・風防・わらび
梅ドレッシング

御飯

ちらし寿司
焼き穴子・烏賊・海老・そぼろ
椎茸・金紙・三つ葉

香物

五種盛り

止椀

赤出汁

水物

季節のデザート

※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

エレガント淡路島
料理長 池内 強

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 季節の食前酒

先付 貝柱鉄砲和え
針独活・紅たで

酒 菜 鴨ロース
桜寿司
金柑甘煮
くぎ煮
菜種辛子和え
村雨玉子

煮物椀 清汁仕立て
油目あられ
菱餅麩・青菜・木の芽

向付 鯛・赤バイ貝
鰹・海老
あしらい

焚合せ ひろうす
筍・露青煮・木の芽

焼物 淡路牛鉄板焼き
小鉢 生野菜

油物 白魚・海老・春野菜のかき揚げ
人参・三つ葉・茸

御飯 淡路米

香物 三種盛り

止椀 赤出汁

水物 季節のデザート

※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

エレガント淡路島

料理長 池内 強

調理場一同

弥生の御献立 『和み会席』

食前酒 季節の食前酒

先付 蓬豆腐
山葵・割り醤油

前菜 蟹桜寿司
金柑ワイン煮
菱餅玉子
鮭白桃焼き
菜の花お浸し
くぎ煮
鯛松前巻き

煮物椀 清汁仕立て
菱餅真丈
板麩あられ・人参・木の芽

向付 鯛・海老
鰹・淡路牛
あしらい 山葵

焚合せ 筍含め煮
鱈の子昆布巻き
路・人参・木の芽

蒸し物 淡路豚セイロ蒸し
豆腐・白菜・茸
レモン・胡麻たれ

御飯 淡路米

香物 三種盛り

止椀 赤出汁

水物 季節のデザート

※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

エレガント淡路島
料理長 池内 強
調理場一同