

料理長から献立のご説明 弥生の御献立

『ひな祭り特撰会席』

前菜は季節の九品、お造りは中トロ鮪と旬の地魚四種の盛り合せをご用意いたします。
先椀には梅型に抜いた蕪と三色餅を清まし汁仕立てにいたしました。
温物には地元の伊勢海老を使った濃厚な味噌鍋、焼物は静岡ブランドの愛鷹牛フィレ肉を陶板焼にて二種のソースでお召し上がりいただきます。
油物は蟹真蒸を湯葉で包んだ茶巾揚げ、御飯は彩り豊かなちらし寿司にいたしました。
桃の節句にふさわしい伊豆の特別会席をご用意いたしました。

『料理長おすすめ会席』

前菜は季節の九品、お造りは中トロ鮪のほか地魚四種の盛り合せを二種の造り醤油でお召し上がりいただきます。先椀は金目鯛と餅米を桜の葉で包み、清まし汁にいたしました。
温物は魚貝の味噌鍋、焼物には国産牛ロースをご用意いたします。蒸物は柔らかく酒蒸しにした鮑を焼き合わせでお楽しみいただきます。

『和み会席』

前菜は旬の七種盛り、お造りは鮪と地魚三種の盛り合せをご用意いたします。
酢の物は、細魚の昆布メを桜花酢でお召し上がりいただきます。
温物は、美味鶏のしゃぶしゃぶ、焼物には桜鱒を若草焼でお楽しみいただきます。
蒸物は蛸の桜煮と旬の春野菜を焼き合わせにいたしました。

『境港直送 蟹特撰会席』

鳥取県境港で水揚げされた甘くてプリプリの松葉蟹を、蟹刺し、蒸し蟹、焼き蟹、蟹すき鍋、雑炊などの蟹づくし会席を伊豆でお楽しみください。

『ふぐ特撰会席』

高級感あふれる冬の味覚の河豚を、ひれ酒、てつき、焼き物、てつちり、揚げ物、雑炊と河豚フルコースをお楽しみいただける会席です

料理長のおすすめ

如月の御献立

『ひな祭り特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※2月24日～3月5日(日)まで

食前酒 あらごしみかん酒

前菜

季節の九品
椿サーモン寿司
筍木の芽和え
天豆道明寺
牛八幡巻き
菜の花昆布巻き
尼鯛卵の花焼き
揚げ慈姑
海老鬼瓦焼
百合根蓮根

造り

中トロ鮪と地魚四種盛込み
あしらい一式 造り醤油

先椀

清まし汁仕立て
梅花蕪 三色餅
水前寺海苔 梅肉

酢物

金目鯛昆布メ黄味酢添え
うるい 酢取茗荷

温物

伊勢海老味噌鍋
しめじ 青梗菜 焼葱

焼肴

愛鷹牛陶板焼
小玉葱 獅子唐 椎茸
付けたれ二種

油物

蟹身湯葉茶巾
たらの芽 レモン

香物

三種盛り

御飯

ちらし寿司
穴子 蟹 うすい豆 花卉百合根

御椀

赤だし汁

水物

季節のもの二種

※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伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『境港直送 カニ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席「料金に準ずる」

※11月6日～3月31日(金)まで

(12月28日～1月7日を除く)

食前酒

桜花酒

前菜

旬の七品

たらの芽牛巻き

平目梅香焼

煮蛤寿司

梅饅頭

筍木の芽田楽

一寸豆クリーム味噌

花見串(海老・鯛の子・菜の花)

造り

蟹氷メ

あしらい一式

造り醤油

酢物

蒸し蟹

蟹酢 レモン

焼物

焼き蟹二種

酢橘 蟹酢

鍋物

蟹すき鍋

野菜色々

油物

蟹天婦羅

天露 大島の塩

香物

三種盛り

御飯

蟹雑炊

とき玉子

浅葱 切り海苔

御椀

蟹汁

水物

季節のもの二種

※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伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

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

※11月1日～3月31日(金)まで

(12月28日～1月7日を除く)

食前酒

ひれ酒

前菜

旬の七品

たらの芽牛巻き

平目梅香焼

煮蛤寿司

梅饅頭

筍木の芽田楽

一寸豆クリーム味噌

花見串(海老・鯛の子・菜の花)

造里

てっさ

あしらい一式 ぼん酢

焼物

河豚袖香焼き

はじかみ 酢橘

温物

てっちり

野菜色々 ぼん酢 薬味

油物

河豚竜田揚げ

獅子唐 レモン

香物

三種盛り

御飯

河豚雑炊

とき玉子

浅葱

切り海苔

胡麻

御椀

河豚白子豆腐

梅人参 うるい

柚子

水物

季節のもの二種

※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伊豆

料理長 志村 眞吾

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

桜花酒

前菜

季節の九品
たらの芽牛巻き
平目梅香焼
煮蛤寿司
梅饅頭
筍木の芽田楽
一寸豆クリーム味噌
花見串(海老・鯛の子・菜の花)
鮑磯煮
細魚昆布×

造里

中トロ鮪と地魚四種盛込み
あしらい一式 造り醤油二種

先椀

清まし汁仕立て
金目鯛桜道明寺蒸し
菜の花 鏡大根 柚子

温物

魚貝の味噌鍋
海老 浅利 真鯛
野菜色々

焼肴

国産牛ロース
小玉葱 獅子唐 茄子
付けたれ二種

蒸物

焚き合わせ
酒蒸し鮑 ごごみ
路 桜花大根梅煮

香物

三種盛り

御飯

富山産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

季節のもの二種

※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 エレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

弥生の御献立 『和み会席』

食前酒 桜花酒

前菜 季節の七品

たらの芽牛巻き

平目梅香焼

煮蛤寿司

梅饅頭

筍木の芽田楽

一寸豆クリーム味噌

花見串(海老・鯛の子・菜の花)

造里 鮪と地魚三種盛込み

あしらい一式 造り醤油二種

先椀 清まし汁仕立て

金目鯛桜道明寺蒸し

菜の花 鏡大根 柚子

酢肴 細魚の昆布×桜花酢掛け

うるい 花卉百合根

温物 美味鶏しゃぶしゃぶ

豆腐 白菜 白葱 舞茸

焼肴 桜鱒の若草焼

酢取り茗荷 のびる

蒸物 焚き合わせ

蛸桜煮 ごごみ

桜花大根梅煮

露 水前寺海苔

香物 三種盛り

御飯 富山産こしひかり

止椀 赤だし汁

水物 季節のもの二種

※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 エレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同