

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』

先付八寸には「花見三色団子」・「春しぼり」などの旬の食材を使用し、【春】をイメージした盛り付けをご用意しております。吸い物には「蛤真丈」、お造りは「鯛松皮造り」・「中トロ」・「烏賊と子持ち昆布」。煮物には京都の地の【筍】を使用した「京筍土佐煮」、焼き物には「鱧白酒焼き・油目若草焼き」をご用意しております。

『特撰料理長おすすめ会席』

お造りは「鯛松皮造り」・「中トロ」・「子持ち昆布」・「伊勢海老湯洗い」の四種盛合せをご用意しております。強肴には「和牛とろとろステーキ」と「フカヒレ」を、酢の物には「蟹砵巻き」、お食事は「ミニ鰻井」・「ミニ牛井」・「京地玉かけ御飯」、 「白ご飯」の中から好きなお食事をお選びいただけます。

『特撰ふぐ・かに会席』

冬の味覚である【河豚】と【蟹】を存分に味わえる会席で、吸い物には「河豚と蟹のつみれ」、お造りには「てっさ」、強肴には「河豚白子田楽」・「蟹と河豚の唐揚げ」、台の物には「ふぐ・かに鍋」をご用意しております。

『和み会席』

吸い物には「鯛麺」を清汁仕立てでご用意しております。お造りは旬の魚貝類を使用した三種盛りです。焼き物には「鱈巻繊焼き」、強肴には京都高原ポークを堪能できる「京都高原ポーク鉄板焼き」をお召し上がりいただけます。

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『ふぐ・かに特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます
※3月1日～3月31日(金)まで

食前酒

本日の食前酒

八寸

甲烏賊海胆蟹味噌和え
蟹の白和え
蟹味噌共和え
甘海老彩り和え
蟹東寺揚げ
菜ノ花利休味噌和え
鯛の梅煮
河豚刺し雲丹和え
牛肉八幡巻き

吸い物

清汁仕立て
河豚つみれ

蟹つみれ

芽葱・木の芽

造り

てっさ
浅葱・薬味・ポン酢

お凌ぎ

蟹の握り
河豚炙り握り

強肴

白子田楽
蟹唐揚げ
河豚唐揚げ
抹茶塩

台の物

ふぐ・かに鍋
白菜ロール・葛切り・京豆腐
菊菜・榎茸・京葱・栗麩
ポン酢・薬味・酢橘

食事

白御飯もしくは雑炊
赤出汁
香物盛合せ

デザート

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京都

料理長 吉田岳人

調理場一同

弥生の御献立
『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒

季節の食前酒

先付八寸

花見三色団子・春しぼり
桜花玉子・華餅花びら
山吹鯛の子・鮑息吹焼き
桜香寄せ・筍木の芽和え
桜花長芋甘酢漬け・飯蛸

吸い物

清汁仕立て
蛤真丈
鍵蕨・花弁大根・縊り人参
お多福豆・柚子

御造り

鯛松皮造り・中トロ・子持ち昆布
伊勢海老湯洗い
桜花大根・桜草・散り松葉胡瓜
折れ松葉人参
笹らエシヤロット・紅蓼・山葵
お造り醤油・アンデス塩

煮物

京筍土佐煮
若布沢煮・車海老艶煮・うすい豆
粉鯉・木の芽

焼物

鱒白酒焼き・油目若草焼き
栗金団・茗荷寿司・実山椒麩・始神

強肴①

和牛とろとろステーキ
蕪・小玉葱・赤蕪・隠元豆
自家製京味噌ステーキソース

強肴②

鱧鰯

酢の物

蟹砵巻き・俵法蓮草・水玉独活
針生姜・土佐酢

食事

①ミニ鰻井 ②ミニ牛井
③京地玉かけ御飯 ④白御飯
※①④のいづれかをお選び下さい。
赤出汁・香物盛合せ

デザート

本日のデザート

※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。

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

先付八寸

花見三色団子
春しぼり
桜花玉子
華餅花びら
山吹鯛の子
鮑息吹焼き
桜香寄せ
筍木の芽和え
桜花長芋甘酢漬け
飯蛸

吸い物

清汁仕立て
蛤真丈
鍵蕨・花卉大根・縊り人参
お多福豆・柚子

御造り

鯛松皮造り・中トロ
烏賊と子持ち昆布和え
大葉・白髪大根・桜草・散り松葉胡瓜
笹らエシヤロット・紅蓼・山葵
お造り醤油・アンデス塩

煮物

京筍土佐煮
若布沢煮・車海老艶煮・うすい豆
粉鯉・木の芽

焼物

鱒白酒焼き
油目若草焼き
栗金団・茗荷寿司・実山椒麩・始神

温物

和牛とろとろステーキ
蕪・小玉葱・赤蕪・隠元豆
自家製京味噌ステーキソース

食事

①ミニ鰻井 ②ミニ牛井
③京地玉かけ御飯 ④白御飯
※①②③④のいずれかをお選び下さい。
赤出汁・京漬物盛合せ

デザート

本日のデザート

※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。

弥生の御献立 『和み会席』

食前酒

本日の食前酒

八寸

うすいカステラ焼き
手長海老
春子南蛮漬け
蕨東寺巻き
筍木の芽和え
ミニ三色団子
バイ貝旨煮
桜花枝

吸い物

清汁仕立て
鯛麵・どんこ椎茸・結び三つ葉
短冊人参・柚子

御造り

季節の鮮魚三種盛
あしらい一式

煮物

蓮根饅頭桜の葉包み
筍土佐煮・富喜・桜麩・銀飴

焼物

鱈巻繊焼き
法蓮草胡麻和え・餅麩田楽・始神

強肴

京都高原ポーク鉄板焼き
玉葱・白葱・椎茸・人参
ポン酢・アンデス塩・葱味噌

酢の物

菜種白魚
針胡瓜・針独活・糸唐辛子

食事

白御飯
※540円(税込)の追加料金で
ミニ鰻井かミニ牛井か
京地玉掛け御飯に変更できます。
赤出汁
香物盛合せ

デザート

本日のデザート

※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京都

料理長 吉田岳人

調理場一同