

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』

上巳の節句にちなんだオリジナル会席になります。女性のお客様にも喜んで頂けるよう、見た目にも彩り鮮やかに。日本海で水揚げされた新鮮なお造りと、ちらし寿司・春野菜のかき揚げなどがメインの会席となっております。

『若狭ふぐカニ特撰会席』

冬の味覚、若狭ふぐとカニを両方楽しめる贅沢な会席です。ひれ酒・ふぐ造り・焼カニ・甲羅焼、締めは河豚とカニのちり鍋を召し上がっていただきます。

『若狭ふぐ特撰会席』

若狭の冬の味覚、若狭河豚のフルコースになります。ひれ酒・ふぐ薄造り・焼河豚・白子蒸し・唐揚げ、締めには河豚ちり鍋を召し上がっていただく会席です。

『カニ特撰会席』

冬の味覚であるカニをふんだんに使った、蟹のフルコースになります。カニ刺し・焼カニ・甲羅焼・蒸しカニ・カニ天婦羅と、締めは蟹すき鍋を召し上がっていただく会席です。

『料理長おすすめ会席』※

日本海で獲れた新鮮な魚を豊富に使ったお造りと、白魚・春野菜がメインの会席になります。

『和み会席』※

日本海で獲れた新鮮な魚介を使った、季節感溢れる会席です。

※原則、カニや河豚のお料理以外でご利用の方のみの会席となっております。ご予約の際には、必ずその旨をお伝え下さい。

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『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

梅酒

突出

よもぎ豆腐 雲丹 美味出汁

前菜

梅花百合根
白魚にぎり寿司
菜ノ花からし和え
烏賊わらび
和牛味噌煮込
鯛菜種焼
海老たずな
長芋梅花
小豆貝美味煮

椀物

若筍豆腐 潮仕立

造り

若狭海鮮盛り 五種

凌ぎ

彩りちらし寿司

焼物

カニグラタン

焚合

和牛しゃぶしゃぶ

揚物

桜海老と野菜のかき揚げ

酢物

牡蠣貝みぞれ和え

食事

美浜産こしひかり
香の物三種盛り
赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『若狭ふぐカニ特撰会席』

※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(木)まで

食前酒

ひれ酒

突出

よもぎ豆腐 雲丹 美味出汁

前菜

梅花百合根
白魚磯辺揚
菜ノ花からし和え
烏賊わらび
和牛味噌煮込
鯛の子ゼリー寄せ
海老たずな

造り

鉄鎖

凌ぎ

若狭寿司

焼物

焼き蟹

焼物

蟹味噌甲羅焼き

酢物

茹で姿蟹

焚合

河豚蟹ちり鍋

揚物

河豚蟹天婦羅

食事

美浜産こしひかり
香の物三種盛り
赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖
料理長 北村 栄
調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『若狭ふぐ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる
※11月6日～3月31日(木)まで

食前酒

ひれ酒

突出

河豚にこごり

小鉢

河豚白子ぼん酢

前菜

梅花百合根

白魚磯辺揚

菜ノ花からし和え

烏賊わらび

和牛味噌煮込

鯛の子ゼリー寄せ

海老たずな

造り

鉄鎖

凌ぎ

若狭寿司

焼物

焼き河豚

酢物

河豚鉄砲和え

蓋物

河豚白子蒸し

焚合

てっちり

揚物

河豚唐揚げ

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

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
※11月6日～3月31日(木)まで

食前酒

梅酒

突出

よもぎ豆腐

雲丹

美味出汁

前菜

梅花百合根

白魚磯辺揚

菜ノ花からし和え

烏賊わらび

和牛味噌煮込

鯛の子ゼリー寄せ

海老たずな

造り

蟹刺し

凌ぎ

若狭寿司

焼物

焼蟹

焼物

蟹味噌甲羅焼き

焼物

蟹グラタン

酢物

姿茹蟹

焚合

蟹すき鍋

揚物

蟹天婦羅

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

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

梅酒

突出

よもぎ豆腐 雲丹 美味出汁

前菜

梅花百合根

白魚にぎり寿司

菜ノ花からし和え

烏賊わらび

和牛味噌煮込

鯛菜種焼

海老たずな

長芋梅花

小豆貝美味煮

椀物

白魚豆腐 みぞれ餡仕立

造り

若狭海鮮造り

炙り鱈 鯛 寒八 梅貝 烏賊 甘海老

凌ぎ

おまかせ握り鮓 三種

焼物

車海老素焼

舞茸 玉葱 三ツ葉 八地神

蓋物

白魚玉子とじ 榎木 椎茸 玉葱 針人參

酢物

牡蠣貝のみぞれ和え

揚物

野菜早春揚 独活 舞茸 菜ノ花 アスパラ

落

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『和みカニ会席』

※和み会席料金に準ずる
※11月6日～3月31日(木)まで

食前酒

梅酒

突出

よもぎ豆腐 雲丹 美味出汁

前菜

梅花百合根
白魚磯辺揚
菜ノ花からし和え
烏賊わらび
和牛味噌煮込
鯛の子ゼリー寄せ
海老たずな

造り

若狭海鮮造り
鯛 鱈 烏賊 甘海老 あしらひ一式

酢物

茹蟹

焼物

焼蟹

焚合

蟹すき鍋

食事

美浜産こしひかり
香の物三種盛り
赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

弥生の御献立
『和み会席』

食前酒

梅酒

突出

よもぎ豆腐

雲丹

美味出汁

前菜

梅花百合根

白魚磯辺揚

菜ノ花からし和え

烏賊わらび

和牛味噌煮込

鯛の子ゼリー寄せ

海老たずな

椀物

鮫肝豆腐

梅花人参

貝割

湿地

柚子

造り

若狭海鮮造り

鯛

鱒

烏賊

甘海老

焼物

和牛一口ステーキ

葱味噌

スティックサラダ

蓋物

白魚玉子とじ

榎木

椎茸

玉葱

針人参

酢物

海鼠みぞれ和え

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同