

## 料理長から献立のご説明

### 弥生の御献立

#### 『ひな祭り会席』

前菜には御雛、雌雛の器を使いひな祭りを演出し九種盛りにてあります。

蛤をたっぷり使い蛤の出汁と鰹出汁を合わせ香漂う上品な出汁に仕上げてあります。新鮮な鮮魚五種盛り、自慢の中トロ握り、焼物には伊勢海老を醤油出汁で焼いてあります醤油の焼けた臭いが凄く食欲をそそります。近江牛の豆乳しゃぶ、凄く肉質が良く絶品です

#### 『特選おすすりめ会席』

前菜には弥生月らしい食材を取り入れ九種盛りにしてあります。白魚真薯を作り手間暇かけて取った鰹出汁が絶品です。伊勢海老を山椒焼にしました、醤油の香木の芽の香が良く合い食欲をそそります。

最後に近江牛の豆乳しゃぶになります、きめ細かく柔らかいお肉になっています。

#### 『料理長おすすりめ会席』

春キャベツを茶巾絞りにしました、柔らかく甘味のあるキャベツなので凄く美味です。

御椀は春の食材を取り入れた御椀になり鰹出汁が絶品です。

新鮮な鮮魚五種盛りになっています。

春筍、桜芽、小芋、菜種、蛸旨煮などを入れた見た目も春らしい焚合にしました。

最後に鹿児島産黒毛和牛のしゃぶしゃぶになります。

#### 『和み会席』

碓井豆を柔らかく戻し裏漉しをして豆腐に入れ練り込んだ碓井豆腐になります凄く豆の香がして春らしい先付けになっています。

春の魚で鯖を焼物に使用しました、身はふっくらと柔らかく焼き上げていますので絶品です。

焚合に桜海老のひりょうす、春筍、菜種、桜麩などを入れ春らしさを出しました。

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『かにづくし特撰会席』

※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(日)まで

食前酒

季節の物

先附

蟹酢 蛇腹胡瓜  
檸檬 生姜酢

前菜

蛸烏賊味噌掛け  
海老豆 木の芽  
鯛の子旨煮 姫皮ゼリー寄せ  
にじます山椒煮 一寸豆密煮  
細魚手毬寿司 玉筋魚釘煮  
百合根茶巾絞り

造り

鯛 鰯 鮪  
蟹刺し  
あしらい一式

凌ぎ

蟹握り寿司  
あしらい一式

焼蟹

焼蟹 檸檬

揚物

蟹身天麩羅  
露の臺 青唐  
檸檬 煎り塩

大鍋

蟹すき鍋  
白菜 水菜 占地  
白葱 丁字麩 梅麩

止椀

蛸 細々菜 粉山椒

食事

蟹雑炊  
佃煮

デザート

フルーツ色々ジュレ掛け  
カットケーキ ミント

※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 近江舞子

料理長 清水 末広

調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『特選料理長おすすめ会席』

食前酒

白酒

先附

春キャベツ茶巾豆腐  
土筆 穂紫蘇  
山葵 美味出汁

前菜

螢烏賊酢味噌掛け  
海老豆 木の芽  
鯛の子旨煮 姫皮ゼリー寄せ  
にじます山椒煮 一寸豆密煮  
細魚手毬寿司 玉筋魚釘煮  
百合根茶巾絞り

椀

清まし仕立て  
白魚真薯 花弁人参  
菜種 鍵蕨 炙り干し子  
梅肉 木の芽

造り

みかん鯛 帆立炙り  
間八 車海老 鮑松葉串刺し  
中トロ握り寿司  
あしらい一式

焼物

伊勢海老山椒焼 酢橘  
露伽羅煮 葉地神

焚合

春筍 たら芽 六方小芋  
蛸旨煮 菜種  
花弁百合根 木の芽

合肴

近江牛しゃぶしゃぶ  
水菜 榎 占地 芹  
白葱 桜麩 ポン酢

止椀  
食事

蜆 細々菜 粉山椒  
近江米

香物

佃煮  
三種

デザート

フルーツ色々ワインジュレ掛け  
バニラアイス ミント

※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 近江舞子

料理長 清水 末広

調理場一同

弥生の御献立  
『料理長おすすめ会席』

食前酒 白酒

先附 春キャベツ茶巾豆腐

土筆 穂紫蘇  
山葵 美味出汁

螢烏賊 酢味噌掛け

海老豆 木の芽

鯛の子旨煮 姫皮ゼリー寄せ  
にじます山椒煮

一寸豆密煮

細魚手毬寿司 玉筋魚釘煮

百合根茶巾絞り

清まし仕立て

椀 白魚真薯 花卉人参

菜種 鍵蕨 炙り干し子

梅肉 木の芽

造り みかん鯛 帆立炙り 剣先烏賊

間八 車海老 あしらい一式

凌ぎ 鮪握り寿司

甘酢生姜

焚合 春筍 たら芽 六方小芋

海老芝煮 菜種 桜麩

花卉百合根 木の芽

合肴 鹿児島産黒毛和牛鍋

卷白菜 芹 榎 占地

白葱 桜麩 ポン酢

止椀 蛸 細々菜 粉山椒

近江米

佃煮

香物 三種

デザート フルーツ色々ワインジュレ掛け

バニラアイス ミント

※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 近江舞子

料理長 清水 末広

調理場一同

弥生の御献立  
『和み会席』

食前酒 白酒

先附 碓井豆腐 雲丹 土筆  
山葵 穂紫蘇 美味出汁

前菜

螢烏賊 酢味噌掛け  
海老豆 木の芽  
鯛の子旨煮  
姫皮ゼリー寄せ  
にじます 山椒煮  
一寸豆密煮  
細魚手毬寿司

椀

清まし仕立て  
白魚真薯 菜種 花卉人参  
鍵蕨 梅肉 木の芽

造り

みかん鯛 間八 鮪  
あしらい一式

焼物

鱈奉書焼 路伽羅煮  
酢橘 葉地神

焚合

桜海老ひりようす  
春筍 菜種 桜麩  
花卉百合根 木の芽

合肴

鹿児島産黒豚豆乳鍋  
水菜 榎 占地  
芹 白葱 桜麩  
ポン酢

止椀

蜆 細々菜 粉山椒

食事

近江米  
佃煮

香物

三種

デザート フルーツ色々ワインジュレ掛け  
ミント

※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 近江舞子  
料理長 清水 末広  
調理場一同