

料理長から献立のご説明 弥生の御献立

梅もほころび木々の新芽もたくさん出て参りました。

『ひな祭り特撰会席』

桃の節句に女兒の健やかなる成長と幸せを願いながらの献立を作りました。

食前酒にまだまだ寒い中、熱々の甘酒に生姜を絞りました。

前菜には貝殻盛りとした赤貝をヌタ和えにしました。蛤を串に打ち雲丹で焼きます。旬の筍と烏賊で木之芽和えとしました。

椀物は一番出汁の清汁仕立てとし、蛤にすり身を付け糲薯とします。

造りは伊勢海老を一匹姿作りとし、桜鯛と地魚四種盛りとします。

蓋物は桜海老で萬頭を作り、たっぷりの生姜餡を掛けます。

酢肴は地魚の白魚を吸酢で召し上がっていただきます。

御飯は蒸しちらし寿司とします。

果物は桃のアイスとひしケーキを御用意いたします。

『料理長おすすめ会席』

前菜は海老を鶏卵で寄せゼラチンを掛けました。白魚を湯葉で包み油で揚げました。ロマネスコカリフラワーをスープカレーで煮ました。春子新甘子を油で揚げ、南蛮漬けとします。露を湯がき味噌漬けとしました。

椀物は清汁仕立とし、三重産蛤をすり身と合わせ糲薯とし、三重産のおおさと合わせ熱々を召し上がっていただきます。

造りは伊勢海老姿作りと地魚四種盛とします。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼肴は黒毛和牛を鉄板で蓬味噌と共に召し上がっていただきます。

台の物は旬の桜海老と生湯葉で仕上げに溶き玉子を入れ、玉メとして召し上がっていただきます。

酢肴は三重県産の白魚を吸酢で召し上がっていただきます。

御飯は山独活の釜飯を御用意いたします。

果物は青梅のアイスとカットフルーツを御用意いたします。

『三重ブランド会席』

造りは伊勢海老姿作り(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。
伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は地元で採れたアワビを踊り焼で召し上がっていただきます。

台の物は三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶで御用意しております。

『伊勢海老と松阪牛会席』

造りは伊勢海老姿(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物と焚き合わせも伊勢海老を使用します。

※鬼殻焼きはチリソース焼きに変更もできます。

台の物で三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶ仕立て自家製ポン酢か胡麻だれで御用意しております。

また、しゃぶしゃぶをすき焼きに変更もできます。

『伊勢海老三品会席』

造りは伊勢海老姿(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は伊勢海老の鬼殻焼きでお召し上がりください。

※鬼殻焼きはチリソース焼きに変更もできます。

焚き合せは伊勢海老の具足煮で本場の伊勢海老を贅沢に使った会席です。

『和み会席』

前菜は姫栄螺を香草焼としました。三重県産のきびなごを釘煮とします。さよりを手綱にし焼寿司としました。旬の筍を木之芽和えとします。

造りは三重県産アツパ貝を入れて新鮮な地魚四種盛りといたします。

蓋物は目張を切り身とし油で揚げオランダ煮とし、その地で餡を作りたっぷりと掛け、熱々を召し上がっていただきます。

焼肴は豚ロースを鉄板で蓬味噌と共に召し上がっていただきます。

留椀は合せ味噌で生麩を揚げて入れました。

御飯は三重県産ミルクイーンを白飯で御用意いたします。

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じます
※3月1日(水)～3月5日(日)まで

食前酒

甘酒 露生姜

前菜

貝盛り 赤貝 分葱
海老雪洞 蛤雲丹焼
春子甘子南蛮漬 桃餅
鯛の子旨煮 揚げ花びら麩
筍木之芽和え 桃一枝

椀物

清汁仕立
蛤糲薯 あおさ
蟒蛇草 口露の臺

造り

伊勢海老一尾姿作り 桜鯛
鮪 炙り鱈 アツパ貝
芽物一式

焼肴

尼鯛蓬味噌焼
ブロッコリー酢漬

蓋物

桜海老萬頭
木之葉麩 タラの芽
生姜飴掛け

台之物

黒毛和牛しゃぶしゃぶ
白菜 えの木 京葱 占地
道明寺麩 葛切り 豆腐 胡麻出汁

酢肴

白魚
絹糸若布 海藻麩
吸酢

留椀

合わせ味噌仕立
手毬麩 洗い葱 口山椒

香之物

甘酢生姜

食事

蒸し寿司
穴子 錦糸玉子

果物

桃アイス
カットフルーツ 菱ケーキ パセリ

※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。

ザグランリゾート鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『三重ブランド会席』

※特撰料理長おすすめ会席 + 5,400円(税込)
※3月1日(水) ~ 3月31日(金)まで

食前酒

苺酒

前菜

海老水晶寄せ 姫栄螺香草焼
細魚手綱寿司 ロマネスコカレー煮
玉筋魚釘煮 春子甘子南蛮漬
白魚東寺揚 路西京漬
筍木之芽和え ぶぶあられ 天木之芽

椀物

清汁仕立
蛤糲薯 あおさ
蟒蛇草 口路の臺

造里

伊勢海老 鯛
早鰹 甲鳥賊 アツパ貝
芽物一式

焼肴

鮑踊り焼
ポテト 人参 ブロッコリー バター

蓋物

目張和蘭煮
筍 桜麩 若布 木之芽
友地飴掛け

台の物

松阪牛しゃぶしゃぶ
白菜 白葱 えの木 葛切り
水菜 豆腐 胡麻だれ ポン酢 薬味

酢物

白魚
絹糸若布 海藻麩
吸酢

留椀

合わせ味噌仕立
揚げ生麩 洗い葱 口山椒

香之物

三種盛

食事

山独活御飯

果物

青梅アイス
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同

弥生の御献立

『伊勢海老と松阪牛会席』

※特撰料理長おすすすめ会席 + 2,160円(税込)
※3月1日(水)～3月31日(金)まで

食前酒

莓酒

前菜

海老水晶寄せ 姫栄螺香草焼
細魚手綱寿司 ロマネスコカレー煮
玉筋魚釘煮 春子甘子南蛮漬
白魚東寺揚 路西京漬
筍木之芽和え ぶぶあられ 天木之芽

椀物

清汁仕立
蛤糝薯 あおさ
蟒蛇草 口路の臺

造里

伊勢海老 鯛
早鰹 甲烏賊 アツパ貝
芽物一式

焼肴

伊勢海老鬼殻焼
レモン

蓋物

伊勢海老具足煮

台之物

松阪牛しゃぶしゃぶ
白菜 白葱 えの木 葛切り
水菜 豆腐 胡麻ダレ ポン酢 薬味

酢肴

白魚
絹糸若布 海藻麩
吸酢

留椀

合わせ味噌仕立
揚げ生麩 洗い葱 口山椒

香之物

三種盛

食事

山独活御飯

果物

青梅アイス
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

弥生の御献立

『伊勢海老三品会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 料金に準じます
※3月1日(水)〜3月31日(金)まで

食前酒

苺酒

前菜

海老水晶寄せ 姫栄螺香草焼
細魚手綱寿司 ロマネスコカレー煮
玉筋魚釘煮 春子甘子南蛮漬
白魚東寺揚 踏西京漬
筍木之芽和え ぶぶあられ 天木之芽

椀物

清汁仕立
蛤糲薯 あおき
蟒蛇草 口路の臺

造り

伊勢海老 鯛
早鰹 甲烏賊 アツパ貝
芽物一式

焼肴

伊勢海老 鬼殻焼
レモン

蓋物

伊勢海老 具足煮

台之物

桜海老鍋
桜海老 人参麵 笹垣牛蒡
生湯葉 三ツ葉 溶き玉子

酢肴

白魚
絹糸若布 海藻麵
吸酢

留椀

合わせ味噌仕立
揚げ生麩 洗い葱 口山椒

香之物

三種盛

食事

山独活御飯

果物

青梅アイス
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

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

苺酒

前菜

海老水晶寄せ 姫栄螺香草焼
細魚手綱寿司 ロマネスコカレー煮
玉筋魚釘煮 春子甘子南蛮漬
白魚東寺揚 路西京漬
筍木之芽和え ぶぶあられ 天木之芽

椀物

清汁仕立
蛤糝薯 あおさ
蟒蛇草 口路の臺

造里

伊勢海老 鯛
早鰹 甲烏賊 アツパ貝
芽物一式

蓋物

目張和蘭煮
筍 桜麩 若布 木之芽
友地飴掛け

焼肴

黒毛和牛蓬味噌焼
エリンギ シヤトウ
ブロッコリー

台之物

桜海老鍋
桜海老 人参麩 笹垣牛蒡
生湯葉 三ツ葉 溶き玉子

酢肴

白魚
絹糸若布 海藻麩
吸酢

留椀

合わせ味噌仕立
揚げ生麩 洗い葱 口山椒

香之物

三種盛

食事

山独活御飯

果物

青梅アイス
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

弥生の御献立
『和み会席』

食前酒

苺酒

前菜

海老水晶寄せ 姫栄螺香草焼
細魚手綱寿司 ロマネスコカレー煮
玉筋魚釘煮 春子甘子南蛮漬
筍木之芽和え ぶぶあられ 天木之芽

椀物

清汁仕立
蛤糲薯 あおき
蟒蛇草 口露の臺

造里

鯛 甲鳥賊
牡丹海老 アツパ貝
芽物一式

蓋物

目張和蘭煮
筍 桜麩 若布 木之芽
友地飴掛け

焼肴

豚ロース蓬味噌焼
エリンギ シャトウ
ブロッコリー

台之物

桜海老鍋
桜海老 人参麩 笹垣牛蒡
生湯葉 三ツ葉 溶き玉子

酢肴

白魚
絹糸若布 海藻麩
吸酢

留椀

合わせ味噌仕立
揚げ生麩 洗い葱 口山椒

香之物

三種盛

食事

ミルキークイーン

果物

青梅アイス
カットフルーツ パセリ

※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。

ザグランリゾート鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同