

## 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』

先附は葛を練り、蓬と合わせ蓬豆腐を作ってみました。「ひし型」に切り出し、上へ生雲丹、花卉百合根を盛りました。一口食べれば蓬の香りが口中に広がります。

前菜は蛤の器に木の芽和え、雪洞の器に旬の花山葵のお浸し、左近の桜長芋、右近の橘百合根、三色の串うち、手毬寿司などで「上巳の節句」を表現しました。

御椀は骨切りした真っ白な身の、旬の油目の葛打ちです。蕨、花びら型の人参、大根を盛り込みました。香りの高い生海苔で吸地を作りました。

向附は曲水の宴にちなみ、新鮮な魚介五種を「曲水盛り」にしました。

焚き合せは伊勢海老と筍などを盛り合わせました。

焼物は黒毛和牛のロースを陶板で焼いていただきます。出始めの新じゃが芋、グリーンアスパラ、桜型の人参と共に、荒切りの山葵、岩塩、自家製のポン酢で味の変化を楽しんでください。

酢の物はひな祭りに欠かせない貝合せの酢の物です。

取貝、海松貝に旬を迎える「うるい」和歌山産の「ひとはめわかめ」と盛り、辛子酢味噌にて召し上がっていただきます。

食事は桜海老の釜焚きご飯です。

水菓子はおレンジ香る「コアントローゼリー」掛けにメロン、ロールケーキを盛り合わせました。

## 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』

春の訪れと共にひな祭りの季節になりました。ひな祭りをイメージし献立を作りました。

先附は、よもぎの香りいっぱい豆腐を作ってみました。「ひし型」に切り出し生雲丹、百合根で作った花卉を乗せています。

前菜は手毬寿司、三色の串うち、木の芽和へ、花山葵、春野菜と鯛の真子などで九種盛りです。

御椀は生海苔を吸い物に仕立てました。春になるとぐっと美味しくなる「あぶらめ」を使用しました。

向附は新鮮な地魚の四種盛りです。

焚合せは雑賀崎の港でよく水揚げされます「小蛸」を、旬の筍と共に焚きました。

焼物は炭火焼きで楽しんでいただきます。雑賀崎の名物「足赤海老」、黒毛和牛、サザエの壺焼きを新じゃが芋やアスパラ等と焼き上げていただきます。

酢の物は春に美味しくなる貝類。取貝を白浜産「ひとはめわかめ」と春野菜のうるいと一緒に辛子酢味噌で召し上がっていただきます。

食事は桜海老の釜飯です。

水菓子はこの季節にしかないベビーキウイと苺などを盛り合わせ、オレンジの香りのゼリーをかけました。メロンとロールケーキを盛り合わせました。

## 『和み会席』

春の香りと共にあまり食べる機会の少ない「うつぼ」をメインに使いました。

前菜は花山葵、木の芽和へなど春野菜を使い美味しくなる鯛の真子、桜型にした長芋など七種盛りです。

御椀は清汁仕立てです。旬の浅利を使い真丈を作りました。蕨、花びら型の人参、大根を彩りよく、木の芽の香りでお召し上がりいただきます。

向附は魚の王様「鯛」をメインに三種盛りにしました。桜鯛と言われるように、旨味が増す季節です。

焚合せは小蛸を柔らかく焼き、新筍と盛り合わせました。

焼物は和歌山から泉州沖にて良く獲れる春の魚と漢字にもなっている「鱈」を若草焼きにしました。

小鍋は今月のメイン「うつぼ」です。あまり口にする機会のないこの魚を食べやすく、どなたにも美味しく召し上がっていただけに「すき焼き風」に甘辛味にしました。コラーゲンたっぷりの「うつぼ」を是非一度ご賞味ください。

止肴は和牛ローストビーフをサラダ仕立てにしました。和牛もも肉に焼き目を付け、漬け汁に1日漬け込み、「真空調理法」で仕上げました。

食事は白ご飯に海苔の佃煮を添えました。この海苔の佃煮は売店でも販売しております。

水菓子はこの季節しかないベビーキウイに清見オレングジを盛り、オレングジの香りのゼリーを掛けました。沖縄のシークワサーをプリン風にし、盛り合わせました。

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  
※2月24日(金)〜3月5日(日)まで

食前酒

にがり酒

先 附

ひし型蓬豆腐  
生雲丹 花卉百合根 山葵 割醤油

前 菜

金彩蛤盛り 烏賊筍木の芽和へ  
雪洞に 花山葵浸し 糸花鯉  
左近の桜花長芋  
右近の橘百合根  
三色串うち  
手毬寿司  
一寸豆艶煮  
鯛の子煮  
春子山椒煮

御 椀

磯香仕立て  
油目葛打ち 鍵蕨 花卉人参  
花卉大根 天盛梅肉

向 附

鮮魚五種盛り合せ 曲水盛り

焚合せ

伊勢海老吉野煮  
新筍 菜の花 桜麩 木の芽

焼 物

黒毛和牛ステーキ陶板焼き  
桜花人参 新馬鈴薯 アスパラ  
バター 荒切り山葵 大根おろし  
岩塩 レモン 自家製ポン酢

酢の物

取貝 海松貝 防風 うるい ひとつはめ  
辛子酢味噌

食 事

桜海老ご飯

留 椀

合わせ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

メロン ロールケーキ  
苺 オレンジ ベビーキウイ  
コアントローゼリー掛け 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 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『紀州クエ鍋会席・紀州クエしゃぶ会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます  
※10月1日(土)〜3月31日(金)まで

食前酒

にがり酒

前菜

烏賊筍木の芽和へ  
花山葵浸し 糸花  
桜花長芋  
橘百合根  
鯛の子煮  
一寸豆  
三色串うち

向附

鮮魚盛り合せ  
あしらい一式

凌ぎ

鯖の棒寿司

煮物

くえ煮付け  
紅葉人参香梅煮  
三度豆 針柚子

鍋

くえちり 又は くえしやぶ  
白菜 水菜 豆腐  
榎木 白葱  
粟麩 春雨  
巻湯葉 銀杏  
花人参 花大根

食事

雑炊  
玉子  
もみ海苔  
葱

香の物

三種盛り

水菓子

苺 清見オレンジ ベビーキウイ  
コアントローゼリー掛け  
シークワーサープリン 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 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同

料理長おすすめ

弥生の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 にごり酒

先附 蓬胡麻豆腐 生雲丹 山葵 花卉百合根 割醤油

前菜 手毬寿司

春子山椒煮

烏賊筍木の芽和へ

花山葵浸し 糸花

桜花長芋

橘百合根

鯛の子煮

一寸豆

三色串うち

御 椀

磯香仕立て

油目 鍵蕨 花卉人参

花卉大根 梅肉

向 附

鮮魚四種盛り

妻彩々

焚合せ

小蛸煮

新筍 桜麩 菜の花 木の芽

炭火焼

黒毛和牛

栄螺

足赤海老

桜花人参 新じゃが芋 アスパラ

岩塩 荒切り山葵 バター

酢の物

取貝 うるい ひとつはめ

辛子酢味噌

食 事

釜飯 桜海老ご飯

留 椀

合わせ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

メロン 苺 オレンジ ベビーキウイ

ロールケーキ 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 和歌の浦  
料理長 石谷 征愛  
調理場一同

弥生の御献立  
『和み会席』

食前酒 にごり酒

前菜

烏賊筍木の芽和へ  
花山葵浸し 糸花  
桜花長芋  
橘百合根  
鯛の子煮  
一寸豆  
三色串うち

御椀

清汁仕立て  
浅利真丈 鍵蕨  
花卉人参 花卉大根 木の芽

向附

鮮魚三種盛り  
妻彩々

焚合せ

小蛸煮  
新筍 桜麩 菜の花 木の芽

焼物

鱈若草焼き  
路きやら煮 はじかみ

小鍋

うつぼのすき焼き風  
白才 玉葱 豆腐 糸こん  
榎木 菊菜 赤玉子

止肴

和牛ローストビーフサラダ仕立て  
山葵菜 トレビス サラダ法蓮草  
山葵 ソース

食事

白ご飯  
磯海苔煮

留椀

合わせ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

苺 清見オレンジ ベビーキウイ  
コアントローゼリー掛け  
シークワーサープリン 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 和歌の浦  
料理長 石谷 征愛  
調理場一同