

料理長のおすすめ

卯月の御献立

『春の味覚特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます  
※4月1日～4月23日(日)まで

食前酒

桜香ワイン

先付

浅利トマトゼリー寄せ  
カレイ ポテト イクラ コンソメジュレ

前菜

百合根花見団子  
スモークサーモンサラダ巻  
筍田楽  
チーズかすみ寄せ  
抹茶豆腐  
穴子茶巾寿司  
碓氷カステラ雲丹焼  
煮蛸黄身焼  
笹巻香草焼き

椀物

白魚 玉子豆腐 海老黄身蒸し  
菜の花 南瓜素麺 桜花人参 木の芽

造り

前獲れ地魚姿造り  
紫蘇巻彩けん

蒸物

桜餅 道明寺牛筋射込み  
姫皮餡かけ 山葵 焼目筍

鍋物

サーモンと新キャベツ  
ポテトコンソメ鍋

焼物

鱒けんちん杉皮巻  
貝柱エスカルゴ風

揚げ物

穴子一本揚げ

食事

浅利釜飯

留椀

赤出汁

香物

三種

水菓子

季節のフルーツ盛り合わせ

※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 赤穂  
料理長 尾鷲 敏之  
調理場一同

料理長のおすすめ

卯月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

桜香ワイン

先付

浅利トマトゼリー寄せ  
カレイ ポテト イクラ コンソメジュレ

前菜

百合根花見団子  
スモークサーモンサラダ巻  
筍田楽  
チーズかすみ寄せ  
抹茶豆腐  
穴子茶巾寿司  
碓氷カステラ雲丹焼  
煮蛸黄身焼  
笹身香草焼

椀物

白魚玉子豆腐 海老黄身蒸し  
菜の花 南瓜素麺  
桜花人参 木の芽

造里

料理長厳選  
赤穂産旬魚姿造里  
旬魚の盛り合わせ

蒸物

桜餅 道明寺牛筋包み  
姫皮餡かけ 山葵 焼目筍

小鍋

サーモンと新キャベツ  
ポテトコンソメ鍋  
薄切り豚 水菜 菜の花 人参

焼物

牛陶板焼き  
彩り焼野菜

食事

季節の釜飯

留椀

赤出汁

香物

三種盛り合わせ

デザート

バナナムース  
アングレーズソースかけ

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

# 卯月の御献立 『和み会席』

食前酒

桜香ワイン

先付

浅利とトマトゼリー寄せ  
カレイ ポテト イクラ

コンソメジュレ

前菜

百合根花見団子  
スモークサーモンサラダ巻  
筍田楽  
チーズかすみ寄せ  
抹茶豆腐  
穴子茶巾寿司  
碓氷カステラ雲丹焼  
煮蛸黄身焼

椀物

白魚玉子豆腐  
海老黄身蒸し 菜の花 南瓜素麺  
桜花人参 木の芽

造里

鯛昆布押し 鮪角切り  
明石蛸湯引き 才巻海老  
紫蘇巻彩けん

蒸物

桜餅 道明寺牛筋包み  
姫皮餡かけ 山葵 焼目筍

小鍋

サーモンと新キャベツ  
ポテトコンソメ鍋  
薄切り豚 水菜  
菜の花 人参

焼物

鱈けんちん杉皮巻  
貝柱エスカルゴ風

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り合わせ

水菓子

バナナムース  
アングレーズソースかけ

※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 赤穂  
料理長 尾鷲 敏之  
調理場一同