

# 料理長から献立のご説明

## 卯月の御献立

### 『地元食材おすすめ会席』

丹後地方の春の食材をご用意しております。

お造りは丹後の春の旬の地魚を盛り合わせております。  
焼物は太刀魚養老巻き桜香焼き、合肴の地魚の煮付け  
は当日仕入れた新鮮な地魚を使用します。  
お食事は浅利時雨御飯をお楽しみください。

### 『料理長おすすめ会席』

お造りは丹後の新鮮な地魚を盛り合わせております。  
焼八寸では丹後の春の食材を盛り込んでおります。  
小鍋では桜鯛しゃぶしゃぶ。  
お食事は鯛しゃぶにゆうめんをご用意しております。

### 『和み会席』

造りは新鮮な丹後の地魚三種の盛り合わせです。  
焼物は桜鯛山吹焼き、合肴には紅蟹春野菜伝法焼きを  
ご用意しております。

料理長のおすすめ

卯月の御献立

『地元食材おすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準じます  
※四月三日(月)～五月二日(金)まで

食前酒

紅芋酢サワー

先付

あかもくどろろ  
山葵

前菜

いさぎ沢煮  
栗田鱈一口寿司  
日ヶ谷谷朥朥甘辛煮  
螢烏賊酢味噌  
オイルサーデン緑帯  
桜長芋  
紅ずわい蟹小袖巻き

椀

丹後の小魚のつみれ椀みぞれ仕立て  
花卉金紙 三つ葉 露生姜

造り

姿盛りにて  
丹後の地魚五種盛り  
あしらい一式

煮物

鯛の子美味煮  
府中露 木の芽

焼物

太刀魚養老巻き桜香焼き  
ミニトマトワイン煮 スナップ豌豆

蒸物

新緑東寺蒸し  
湯葉 蛤 若布

合肴

地魚の煮付け  
当日の仕入れによります。

食事

浅利時雨煮御飯  
赤出汁  
香の物

水菓子

イチゴムース  
季節の果物とともに

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

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』

※料理長おすすめ会席 料金に準じます  
※四月三日(月) ～ 四月三十日(日)まで

食前酒

桜茶

先付

桜香かるかん豆腐  
うぐいす餡 蒸し雲丹 鍵蕨  
山葵 小豆

御椀

清汁仕立て  
蒸し鮑 結び鱧子 手毬麩 花卉吉野餅  
あかもく 梅肉

造り

初夏の丹後の地魚五種盛り  
あしらい一式

焚合せ

目春煮付け  
筍 小芋 青味 木の芽

焼八寸

丹後ぐじ若狭焼き  
いさぎ沢煮  
針魚香寿司  
うず桜  
うすい豆野里押し  
春雷蒟蒻  
筍木の芽和え  
スナッフ豌豆明太子射込み  
桜長芋  
オイルサーデン緑帯

蒸物

新緑東寺蒸し  
湯葉 浅利 若布

小鍋

桜鯛しゃぶしゃぶ  
水菜 うるい 榎木 椎茸 新玉葱  
独活 豆腐 ポン酢 薬味

食事

鯛しゃぶにゆうめん  
鯛天婦羅 三つ葉 山葵

水物

イチゴムース  
季節の果物とともに

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同

# 卯月の御献立 『和み会席』

食前酒

桜茶

先付

桜香かるかん豆腐  
うぐいす餡 鍵蕨

山葵 小豆

前菜

いさぎ沢煮  
針魚香寿司  
うずさくら  
うすい豆野里押し  
春雷蒟蒻  
筍木の芽和え  
スナッフ豌豆明太子射込み

御椀

清汁仕立て  
結び鱈子 手毬麩  
梅肉

花卉吉野餅

あかもく

造り

丹後の地魚三種盛り  
あしらい一式

焚合せ

筍・海老・馬鈴薯唐揚げからん蒸し  
たたき蕨餡 山葵 打葱 糸花

焼物

桜鯛山吹焼き  
桜長芋 酢取茗荷

凌ぎ

あかもくとろろ  
山葵

合肴

紅蟹春野菜伝法焼き  
ごごみ 独活 ぜんまい 新玉葱  
バター

食事

丹後産こしひかり  
赤出汁  
香の物

水物

抹茶プリン  
季節の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同