

## 料理長から献立のご説明

卯月の御献立

### 『料理長おすすめ会席』

薬膳、漢方の資格を取得した料理長木原のおすすめの会席です。極力塩を使用せず全体的にヘルシーな献立内容となっております。

イチオシは焚合として提供するカルタフアタです。耐熱のフィルムに具材と出汁を包み入れ封をし、熱を加えています。そうすることで鍋では逃げてしまう香り、エキスが残り、開けた時の香りと凝縮されたエキスの出汁をお楽しみいただけます。

前菜は春の息吹満喫の華やかな八種盛り、又焼物は和牛を飛騨コンロ（炭火焼）でじっくりと焼いていただきます。鍋物は春野菜と和牛を卵とじで召し上がって頂きます。

ひとつひとつ手間暇を惜しまず心を込めてご提供させていただきます。ぜひご要望くださいませ。

### 『春野菜と和牛ステーキ特撰会席』

今年の桜月の特撰会席です。

新鮮な春野菜と特撰和牛フィレ肉の炭火焼をコースのメインにした会席です。当然魚介類にもこだわり中トロ、才巻海老、穴子、油目などを使用。又一品一品の仕事の質と量にもこだわり特撰会席ならではのご満足いただけるコースと言ってもいいでしょう。

### 『和み会席』

前菜は桜の季節をイメージし、菜種、鱈、飯蛸桜煮、花見団子と旬の食材を散りばめた楽しい七種盛りです。煮物替りは、蓋を開けると桜の香りが広がる一品です。中の道明寺饅頭の鶏柚子味噌射込みもひとつひとつ丹念に手作りをしています。

鍋物は春キャベツ、豚肉などを塩麴鍋で召し上がって頂きます。

造里も天然もの、鮮度にこだわり、旬の桜鯛など吟味したものを提供しております。

薬膳、漢方の資格を持つ料理長木原がお客様の身体の事を考えたおもてなし会席になっていきます。

料理長のおすすめ

卯月の御献立

『春野菜とステーキ特撰会席』

食前酒替

健康スムージー

前菜

桜鯛道明寺桜葉包み  
筍姿寿司 桜花百合根 蛸桜煮  
山吹玉子 鯖子時雨煮  
花見団子 梅酢 百合根 うすい豆  
千代口 雲丹 うるい 春キャベツ 花卉人参  
割ポンジュレ 桜一枝

吸物

百合根摺り流し  
油目葛打ち 桜花豆腐 菜種  
梅肉 木の芽

造り

春の鮮魚厳選三種盛り  
鯛松皮重ね 中ト口角造り  
才巻霜降り  
筍うるい 桜人参  
大葉のびる 大根剣 花穂

焚合

白焼き穴子東寺巻き  
筍 助子 いんげん豆 木の芽

焼物

鉄板炭火焼  
和牛フィレ肉 焼野菜

酢物

細魚昆布メ  
蛤酒煎り 分葱 酢味噌掛け

鍋物

和牛玉メ鍋  
筍菜種 水菜 白葱

食事

兵庫県ひのひかりとちりめん山椒  
または  
玉子かけ御飯

味噌汁

香の物

デザート

おさつキャラメル  
黒豆アイス 桜餅

※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 有馬

料理長 木原 俊

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』

食前酒替

健康スムージー

前菜

桜鯛道明寺桜葉包み  
筍姿寿司 桜花百合根  
山吹玉子 鯖子時雨煮  
蛸桜煮  
花見団子梅酢 百合根うすい豆  
千代口 雲丹 うるい春キャベツ 花卉人参  
桜一枝

吸物

百合根摺り流し  
白魚若布寄せ  
桜花 花卉人参

造り

春の鮮魚四種盛り  
桜鯛松皮重ね造り  
鮪角造り  
新太刀魚昆布メ あおり烏賊  
あしらい 桜

焚合

カルタフアタ  
桜鱒 筍 春キャベツ 玉葱

麺

揚げ若布麺 湯葉餡掛け  
葱 山葵 荳胡麻

焼物

和牛フィレ肉  
焼野菜

鍋物

春野菜と和牛玉鍋  
筍菜種 水菜 白葱

食事

白御飯とちりめん山椒  
または  
玉子かけ御飯

味噌汁

香の物

デザート

おさつキャラメル  
黒豆アイス

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同

# 卯月の御献立 『和み会席』

食前酒替 健康スムージー

前菜 菜種ロースとビーフ巻き

蛸桜煮 若牛蒡旨煮

葱入り小袖出汁巻き

花見団子 梅酢 百合根 うすい豆

桜花チーズ玉子

千代口 南蛮漬け レッドキャベツ酢取

吸物

百合根摺り流し

白魚 若布 メレンゲ寄せ

木の芽 花卉人参

造り

桜鯛 鮪 太刀魚昆布メ

あしらい一式

煮物替

道明寺饅頭

鶏 小芋 柚子味噌射込み

鼈甲飴掛け

天盛り山葵 桜葉

焼物

鯛焼葱味噌焼き

揚げ桜葉 キャラ路

鯛木の芽茶巾寿司 はじかみ

揚物

筍フライ

河豚唐揚げ

青唐 レモン ほうじ茶塩

鍋物

塩麴鍋

豚ロース 春キャベツ

若布 豆腐

ぶな占地 水菜 柚子胡椒

食事

白御飯とちりめん山椒

又は

玉子かけ御飯

味噌汁

香の物

木の实

おさつキャラメル

黒豆アイス

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同