

料理長のおすすめ

卯月の御献立

『特撰金目鯛会席』

※料理長おすすめ会席 + 5,400円(税込)
※4月1日～6月31日(木)まで

食前酒

果実酒

前菜

鯛桜寿司
蛸烏賊 分葱 辛子酢味噌掛け
飯蛸桜煮
天魚南蛮漬け
桜海老真丈手毬揚げ
玉子カステラ
三色花見団子
花卉生姜

造り

旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物

金目鯛西京焼
桜独活白酢掛け 一寸豆唐寿美 葉地神

凌ぎ

金目鯛握り
甘酢生姜

煮物

金目鯛煮付け
牛蒡 絹さや 針生姜 木の芽

揚げ物

金目鯛天婦羅
椎茸 青唐 天出汁

台物

金目鯛しゃぶしゃぶ
地野菜色々

食事

雑炊

止碗

合せ味噌仕立

香の物

三種盛り

デザート

和風ブラマンジェ
湯葉花林糖 ラズベリー
ホイップ チャービル 苺ソース

※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。

ザグランリゾートエレガント熱海
料理長 岡山 雄太
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

果実酒

先附

桜茶巾豆腐

海胆 花穂 山葵 美味出汁

前菜

鯛桜寿司

螢烏賊 分葱 辛子酢味噌掛け

飯蛸桜煮

天魚南蛮漬け

桜海老真丈手毬揚

玉子カステラ

三色花見団子

花卉生姜

御 椀

臍仕立

蛤真薯 筍 菜種

花卉独活 人参 木の芽

造 里

料理長おすすめお造り盛り合わせ

あしらい一式 土佐醤油

焼 物

和牛鉄板焼き

焼野菜 にんにくチップ

旨ダレ 山葵ソース

揚 物

金目鯛天麩羅

椎茸 露の唐 桜麩 天出汁

酢 物

白魚 うるい 若布

茗荷 桜酢ジュレ

食 事

桜海老と新生姜御飯

止 椀

味噌合わせ仕立

香の物

三種盛り

デザート

和風ブラマンジェ

湯葉花林糖 ラズベリー

ホイップ チャービル 苺ソース

桜大福

花びらつけて

※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 エレガント 熱海

料理長 岡山 雄太

調理場一同

卯月の御献立 『和み会席』

食前酒

果実酒

先附

桜茶巾豆腐
海胆 花穂 山葵 美味出汁

前菜

鯛桜寿司
蛸烏賊 分葱 辛子酢味噌掛け
飯蛸桜煮
天魚南蛮漬け
桜海老真丈手毬揚
玉子カステラ
三色花見団子
花卉生姜

御 椀

臍仕立
蛤真薯 筍 菜種
花卉独活 人参 木の芽

造 里

旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醬油

焼 物

金目鯛木の芽焼
桜独活白酢掛け 一寸豆 葉地神

合 肴

和牛肉蕨鍋
蕨 芹 笹葱 桜麩 木の芽

酢 物

白魚 うるい 若布
茗荷 桜酢ジュレ

食 事

富山県産こしひかり

止 椀

合せ味噌仕立

香の物

三種盛り

デザート

和風ブラマンジェ
湯葉花林糖 ラズベリー
ホイップ チャービル 苺ソース

※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 エレガント 熱海
料理長 岡山 雄太

調理場一同