

## 料理長から献立のご説明

### 卯月の御献立

#### 『由良雲丹と鯛特撰会席』

お造りは由良の生雲丹と鯛を贅沢に使った献立となっております。

焼物は鯛山椒焼きと旬の筍を田楽に、最後は鯛飯でご用意しております。先付けからご飯まで由良の雲丹と鯛をふんだんに使用した会席となっております。

#### 『特撰料理長おすすめ会席』

筍やそら豆等春野菜をふんだんに取り入れました。お造りに葉春に旬を迎える赤貝と生雲丹を贅沢に盛り込みました。焼きものでは鱧を木の芽焼きにして爽やかに仕上げております。贅を尽くした内容となっております。

#### 『料理長おすすめ会席』

先付けに濃厚な鯛の白子豆腐に旬の菜種と胡麻を盛り込みます。八寸では春を感じて頂ける様、桜の花弁をイメージした百合根や蝶々をイメージした玉子を盛り込んでおります。椀物は結び鱧に旬の筍を清まし仕立てで仕上げました。小鍋は地元淡路牛を使った牛鍋で温まって頂きます。淡路島の春を感じて頂ける会席となっております。ぜひご賞味ください。

#### 『和み会席』

四月卯月の和み会席は春を感じて頂ける様、八寸に桜をイメージした蟹棒寿司、花見団子を盛り込みました。椀物では今が旬の竹の子を真丈にして清まし仕立てでご用意致します。お造りは旬の鰹と新鮮な魚介を盛り込んでおります。小鍋で帆立貝を霏仕立てであっさり。平皿は淡路牛をサラダ仕立てできっぱりとお召し上がりいただきます。是非ご賞味ください。

料理長のおすすめ

卯月の御献立

『由良雲丹と鯛の特撰会席』

季節の食前酒

先付 鯛の子含め煮

竹の子 一寸豆  
木の芽

前菜 落青煮胡麻クリーム

くぎ煮

蟹寿司

蝶々玉子

岩海苔海月

鴨口ース

花見団子

さゆり呂焼き

花卉百合根

椀物

潮仕立て

鯛頭酒蒸し

花びら人参

レモン 木の芽

向付

鯛

由良雲丹

土佐醤油

合肴

羽二重蒸し

雲丹 白子

三つ葉 磯部飴

小鍋

鯛しゃぶ

豆腐 水菜 葛切り

人参

胡麻ポン

焼肴

鯛塩焼き

竹の子田楽

羽地神

御飯

鯛飯

香物

三種盛り

止椀

赤出汁

水物

季節のデザート

※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

エレガント淡路島

料理長 池内 強

調理場一同

料理長のおすすめ

卯月の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

季節の食前酒

先付

春野菜

貝・空豆・アスパラ

トマト・独活

ドレッシング

前菜

落青煮胡麻クリーム

くぎ煮

蟹寿司

蝶々玉子

岩海苔海月

鴨口ース

花見団子

さゆり呂焼き

花卉百合根

煮物椀

清汁仕立て

油目あられ

野菜豆腐・梅干し

青菜・木の芽

向付

白身・赤貝

海老・生雲丹

あしらい

焚合せ

鯛の子・筍

若布・落・木の芽

焼き肴

鱧木の芽焼き

海老塩焼き

始神

鉄板

梅貝バター焼き

法蓮草・ポン酢

御飯

淡路米

香物

五種盛り

止椀

赤出汁

水物

季節のデザート

※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

エレガント淡路島

料理長 池内 強

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 季節の食前酒

先付 鯛白子豆腐  
菜種・胡桃

酒 菜 路青煮胡麻クリーム  
くぎ煮  
蟹寿司  
蝶々玉子  
岩海苔海月  
鴨ロース  
花見団子  
さゆり呂焼き  
花卉百合根

煮物椀 清汁仕立て  
結び鱧  
筍・人参・青菜・木の芽

向付 鯛・貝  
鰹・海老  
あしらい

焚合せ 飛龍頭  
青菜・木の芽

焼物 鯛塩焼き  
海老・筍・始神

小鍋 牛鍋  
牛蒡・茸・三つ葉・御所麩

御飯 淡路米

香物 三種盛り

止椀 赤出汁

水物 季節のデザート

※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

エレガント淡路島  
料理長 池内 強  
調理場一同

# 卯月の御献立 『和み会席』

食前酒 季節の食前酒

前菜 路青煮胡麻クリーム

くぎ煮

花見団子

蟹桜寿司

桜村雨玉子

岩海苔海月

さゆり呂焼き

煮物椀

清汁仕立て

筍真丈

若布・花卉人参・木の芽

向付

鯛・海老

鰹・烏賊

あしらい 山葵

焼物

鯛塩焼き

豆腐田楽

鍋物

帆立貝雲

筍・菜の花

柚子胡椒

平皿

淡路牛サラダ

ドレッシング

御飯

淡路米

香物

三種盛り

止椀

赤出汁

水物 季節のデザート

※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

エレガント淡路島  
料理長 池内 強

調理場一同