

料理長から献立のご説明 卯月の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

前菜九品、お造りに伊豆特産、稲取の伊勢海老を一尾と旬の地魚三種の盛り合わせをご用意いたします。温物は静岡ブランドの愛鷹牛のしゃぶしゃぶ、焼物は鮑ステーキを二種のソースでお召し上がりいただきます。蒸し物は当ホテル自慢の一品、金目鯛の煮付をお楽しみ頂きます。
ザ グラン リゾート エレガント伊豆を贅沢に味わっていただける会席です。

『料理長おすすめ会席』

前菜は季節の九品、お造りは鮪と地魚四種の盛り合わせをお召し上がりいただきます。
先椀は新筍、蕨などの春のお椀をご用意いたしました。温物には魚貝の中華風鍋、焼物は国産牛のミニステーキ、蒸し物は柔らかく酒蒸しにした鮑と春野菜を焼き合わせでお楽しみいただきます。

『和み会席』

前菜は旬の七種盛り。お造りは鮪と地魚三種盛り合わせ、酢の物は春日小鯛酢メを酢味噌でお召し上がりいただきます。

温物は合い挽肉をキャベツで包み、スープ鍋にいたしました。焼物には桜鱒、蒸し物は桜海老真蒸の茶巾と春野菜の焼き合わせをご用意いたします。

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』

食前酒

桜葉ワイン

前菜

季節の九品

彩り串(蚕豆・烏賊雲丹焼・蝶々金時)
麦豚紫蘇牛蒡巻き
めぼうあられ揚げ
筍露味噌挟み焼き
螢烏賊山椒旨煮
桜花豆乳豆腐
唐墨花弁チーズ
桜餅そぼろ射込み
きす利休南蛮漬

造里

伊勢海老・鮪と地魚三種盛込み
あしらい一式 造り醤油 島の塩

先椀

河豚白子豆腐
蕨 菜の花 花弁百合根 蓬麩

酢肴

桜小鯛酢×酢味噌添え
おくら 湯引き葱 桜独活 桜酢

温物

愛鷹牛しゃぶしゃぶ
野菜色々 薬味 ぽん酢

焼肴

鮑ステーキ
温野菜
付けたれ二種

蒸物

焚き合わせ
金目鯛 筍 路
桜人参 白髪葱

香物

三種盛り

御飯

富山県産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

二種

※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 エレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

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

桜葉ワイン

前菜

季節の九品

彩り串(蚕豆・烏賊雲丹焼・蝶々金時)

麦豚紫蘇牛蒡巻き

めぼうあられ揚げ

筍露味噌挟み焼き

螢烏賊山椒旨煮

桜花豆乳豆腐

唐墨花弁チーズ

桜餅そぼろ射込み

きす利休南蛮漬

造里

鮪と地魚四種盛込み

あしらい一式 造り醤油 島の塩

先椀

清まし汁仕立て

筍若布煮 蕨 菜の花

花弁百合根 柚子

温物

魚貝の中華風鍋

海老 白身魚 貝類

焼肴

国産牛ミニステーキ

小玉葱 パプリカ しめじ

蒸物

焚き合わせ

鮑 小芋 筍

路 桜人参

香物

三種盛り

御飯

富山県産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

二種

※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伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

卯月の御献立 『和み会席』

食前酒 桜葉ワイン

前菜

季節の七品

彩り串(蚕豆・鳥賊雲丹焼・蝶々金時)

麦豚紫蘇牛蒡巻き

めぼうあられ揚げ

筍露味噌挟み焼き

螢烏賊山椒旨煮

桜餅そぼろ射込み

唐墨花卉チーズ

造里

鮪と地魚三種盛り込み

あしらい一式 造り醤油 島の塩

先椀

清まし汁仕立て

筍若布煮 蕨 菜の花

花卉百合根 柚子

酢肴

桜小鯛酢メ酢味噌添え

おくら 湯引き葱 桜独活 桜酢

温物

きやべつボールのスープ鍋

人参 ブロッコリ パプリカ

焼肴

桜鱒山菜とろろ焼

こごみ金山寺味噌 土筆旨煮

蒸物

焚き合わせ

桜海老茶巾 桜人参

筍 露 木の芽

香物

三種盛り

御飯

富山産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

季節のもの二種

※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伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同