

## 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』

先付八寸に「京野菜卵の花和え」・「浅蛸と姫皮の木の芽和え」・「鱧桜干し」・「蝶々丸十」などの春の旬の食材を使用し、春の到来を感じさせる内容となっております。お造りは「細魚木の葉盛り」・「苺赤貝」をご用意しております。焼物には「稚鮎の化粧焼き」と「いさきの木の芽焼き」、お食事は国産の鰻を使用した「ミニ鰻丼」・「ミニ和牛丼」・「京地卵かけ御飯」・「白ご飯」の四種類からお選びいただけます。

#### 『特選料理長おすすめ会席』

吸い物に「油目葛打ち」、お造りには「細魚木の葉盛り」・「苺赤貝」・「伊勢海老湯洗い」、煮物には「京地筍」、合肴には「和牛柔か煮柚子味噌餡」・「気仙沼産ふかひれ」、酢の物には「蟹酢」をご用意しております。

#### 『和み会席』

八寸に「桜胡麻豆腐」・「鶯茶巾」などをご用意した春を感じさせる盛り付けを、吸い物には「姫皮と若布の真丈」、蓋物には「百合根饅頭」、焼き物には「鱈雲丹焼き」、合肴には「京都高原ポークの角煮」をご用意し、春の食材や京都産の食材をした春の季節感を味わえる献立となっております。

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

季節の食前酒

先付八寸

春野菜卵の花和え

稚鮎

浅蛸と姫皮の木の芽和え

蚕豆白子和え

鱈桜干し

朧玉子・蝶々丸十

京菜花胡麻和え

牛肉論焼

赤梅甘露煮

吸い物

清汁仕立て

油目の葛打ち

瓢箪大根・梅肉・花びら麩・スティック落

御造り

細魚木の葉造り・苺赤貝

伊勢海老湯洗い

花弁人参・大根・二つ鼓・千枚赤蕪

花穂紫蘇・芽紫蘇・山葵

煮物

京地筍・糸花鰹・鯛の子黄味煮

桜麩・うすい豆・木の芽

焼物

稚鮎化粧焼・いさき木の芽焼

あしらい一式・始神

合着

和牛柔らか煮柚子味噌餡・気仙沼産鱻鱈

ベビーリーフ・筍・蕨・独活

ヤングコーン・ストロベリートマト

さくらんぼグラッセ

酢の物

蟹酢・蛇腹胡瓜・防風・生姜酢

食事

①ミニ鰻井 ②ミニ牛井

③京地卵かけ御飯 ④白ご飯

※①③④のいずれかをお選び下さい。

赤出汁・香物三種盛り

デザート

桜のロールケーキ・桜餅

林檎と桃のケーキ

フルーツ盛合せ

※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テ京都

料理長 吉田岳人

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

先付八寸

春野菜卵の花和え

稚鮎

浅蜷・姫皮木の芽和え

蚕豆白子和え

鱧桜干し

朧玉子

蝶々丸十

京菜花胡麻和え

牛肉論焼

赤梅甘露煮

吸い物

清汁仕立て

油目の葛打ち

筍大根・梅肉・花びら麩

スティック路

御造り

細魚木の葉造り・苺赤貝

花卉人参・大根・二つ鼓・千枚赤蒸

花穂紫蘇・芽紫蘇・山葵

煮物

京地筍・糸花鰹・鯛の子黄味煮

桜麩・うすい豆・木の芽

焼物

稚鮎化粧焼き

いさき木の芽焼き

あしらい一式・始神

合着

和牛柔らか煮柚子味噌餡

ベビーリーフ・筍・蕨・独活

ヤングコーン・ストロベリートマト

さくらんぼグラッセ

食事

①ミニ鰻井 ②ミニ牛井

③京地卵かけ御飯 ④白ご飯

※①②③④のいずれかをお選び下さい。

赤出汁・香物三種盛り

デザート

桜のロールケーキ・桜餅

林檎と桃のケーキ

フルーツ盛合せ

※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 エレガンテ京都

料理長 吉田岳人

調理場一同

# 卯月の御献立 『和み会席』

食前酒

本日の食前酒

八寸

春野菜卵の花和え

落花筏

豆乳羹

桜胡麻豆腐

出汁巻き玉子

鶯茶巾

春子甘露煮

吸い物

清汁仕立て

姫皮・若布真丈

あしらい一式

御造り

季節の鮮魚三種盛

桜大根・花弁人参・千枚赤蕪

芽紫蘇・山葵

蓋物

百合根饅頭

うすい餡・桜麩

焼物

鱒雲丹焼き

季節のあしらい・始神

合肴

京都高原ポークの角煮

酢の物

海月・落・山椒の実の昆布和え

土佐酢

食事

白御飯

※540円(税込)の追加料金で

①ミニ鰻井 ②ミニ牛井

③京地卵かけ御飯に変更できます。

赤出汁

香物盛合せ

デザート

本日のデザート

※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 エレガンテ京都

料理長 吉田岳人

調理場一同