

# 料理長から献立のご説明

卯月の御献立

## 『地魚特撰会席』

若狭湾で獲れた旬の地魚を楽しめる贅沢な会席です。お造り・塩焼・煮付け・握り寿司など、この時期にしか出来ない会席をご用意しております。どうぞご賞味ください。

## 『料理長おすすめ会席』

地元で獲れた新鮮な魚を使った握り寿司やお造りなど、日本海の味覚をお楽しみ下さい。

## 『和み会席』

日本海で水揚げされた新鮮な魚のお造りや鱈を使った蒸し物などがメインとなっております。

料理長のおすすめ

卯月の御献立

『地魚特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる  
※4月2日～6月30日(金)まで

食前酒

梅酒

突出

若筍木ノ芽和え

前菜

梅貝美味煮

豆腐木ノ芽田楽

うすい豆 餡寄せ

海老アーモンド揚げ

長芋桜花

鰻八幡巻

烏賊わらび

椀物

若筍豆腐

海老

独活

木ノ芽

造り

鯛 寒八

的鯛

鮪

烏賊

甘海老

凌ぎ

地魚若狭寿司

雲丹

イクラ

貝柱

鮪

平目

焼物

旬の地魚 塩焼き(魚は日によって変わります)

焚合

旬の地魚 煮付け(魚は日によって変わります)

酢物

新若芽・ホタル烏賊の辛子酢味噌和え

油物

春野菜と山菜天婦羅

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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「ジーウオーター」

の水を使用しております。

ザグランリゾート 三方五湖

料理長 北村 栄

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

梅酒

突出

若筍木ノ芽和え

前菜

鰻八幡巻

豆腐木ノ芽田楽

うすい豆 餡寄せ

海老アーモンド揚げ

ワインゼリー寄せ

かます西京焼

烏賊わらび

鯛昆布メ卵の花

小豆貝美味煮

椀物

若筍豆腐

海老

独活

木ノ芽

造り

若狭海鮮造り

鯛

寒八

的鯛

鮪

烏賊

甘海老

凌ぎ

おまかせ握り鮓

三種

焼物

和牛一口ステーキ

葱味噌

スティックサラダ

酢物

なめろう風 鱒の叩き

蓋物

ホタル烏賊の合せ味噌仕立て

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

# 卯月の御献立 『和み会席』

食前酒

梅酒

突出

若筍木ノ芽和え

前菜

梅貝美味煮

豆腐木ノ芽田楽

うすい豆 餡寄せ

海老アーモンド揚げ

長芋桜花

鰻八幡巻

烏賊わらび

椀物

若筍豆腐

海老

独活

木ノ芽

造り

若狭海鮮造り

鯛 寒八

的鯛

鮪

烏賊

甘海老

焼物

和牛一口ステーキ

トマトオニオンジュレ

酢物

新若布とホタル烏賊の辛子酢味噌和え

蓋物

鱒の桜蒸し

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖  
料理長 北村 栄  
調理場一同