

## 料理長から献立のご説明

### 卯月の御献立

#### 『特撰おすすめ会席』

琵琶湖の食材を使い九種盛りの前菜に仕上げました。油目葛叩き、炙り干し子、鶴菜、桜花、木の芽、香漂う絶品の出し汁になっております。

焼物は日本三大和牛の一つ近江牛鉄板焼になります。若鮎の天麩羅あしらい色々、桜塩でご提供します。

#### 『料理長おすすめ会席』

丹精込めて鰹の出汁を取り、椀物には桜の型に抜取った玉子豆腐に白魚などを入れ桜月の椀物になっております。

鹿児島産のとても柔らかい和牛の鉄板焼になります。穴子の柳川鍋になります、穴子の出汁が出てとても美味です。

#### 『和み会席』

造里は新鮮な鮮魚三種盛りです。

椀物は、筍真薯、結び鱈、を使い春らしい椀物に仕上げました。

鱸の若草焼、丸十密煮になります。

和牛の蕨鍋黄味おろしで食して頂きます、黄味おろしを入れる事によってまろやかな味わいになっています。

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

かりん酒

前菜

桜香合  
浅利胡麻味噌和え  
花卉珍珠  
菜種サーモン桜酢ジュレ掛け  
一寸豆美人粉揚 鰯著南京  
小鮎甘露煮 露味噌田楽  
茶巾絞り 鯛桜寿司  
チーズ沢庵

椀

清まし仕立て  
油目叩き 炙り干し子  
鶴菜 桜花 木の芽

造り

桜鯛 間八 炙り鱈 車海老  
剣先烏賊 鮑 中トロ握り寿司  
あしらい一式

焼物

近江牛鉄板焼  
焼野菜色々 山葵  
焼葱味噌 旨醤油

焚合

海老黄味煮  
筍 南京 菜種  
花卉百合根 木の芽

揚物

若鮎もえぎ衣揚げ  
たらの芽 青唐  
葛花 檸檬 桜塩

合肴

穴子柳川鍋  
玉葱 笹がき牛蒡  
葱 粉山椒 玉子

止椀  
食事

蜆 細々菜 粉山椒  
近江米

香物

佃煮  
三種

デザート

フルーツ色々ワインジュレ掛け  
バナラアイス チャービル

※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 近江舞子  
料理長 清水 末広  
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

かりん酒

前菜

桜香合  
浅利胡麻味噌和え  
花卉珍味  
菜種サーモン桜酢ジュレ  
一寸豆美人粉揚 鰯著南京  
小鮎甘露煮 露味噌田楽  
茶巾絞り 鯛桜寿司  
チーズ沢庵

椀

清まし仕立て  
桜玉子豆腐 白魚 桜花  
炙り干し子 鶴菜 木の芽

造り

桜鯛 間八 炙り鱈  
車海老 鮪握り寿司  
あしらい一式

焼物

鹿児島産和牛鉄板焼  
焼野菜色々 山葵  
焼葱味噌 旨醤油

焚合

海老黄味煮  
筍 南京 菜種  
花卉百合根 木の芽

揚物

若鮎もえぎ衣揚げ  
たらの芽 青唐  
葛花 檸檬 桜塩

合肴

穴子柳川鍋  
玉葱 笹がき牛蒡  
葱 粉山椒 玉子

止椀  
食事

蜆 細々菜 粉山椒  
近江米

香物

佃煮  
三種

デザート

フルーツ色々ワインジュレ掛け  
バナラアイス チャービル

※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 近江舞子  
料理長 清水 末広  
調理場一同

# 卯月の御献立 『和み会席』

食前酒

かりん酒

前菜

桜香合  
浅利胡麻味噌和え  
花卉珍味  
菜種サーモン桜酢ジュレ掛け  
路味噌田楽 鰯著南京  
小鮎甘露煮 鯛桜寿司  
一寸豆美人粉揚げ

椀

清まし仕立て  
筍真薯 結び鱧  
鶴菜 桜花 木の芽

造り

桜鯛 鮪 間八  
あしらい一式

焼物

鱈若草焼 丸十蜜煮  
荳若布 葉地神

蒸物

道明寺桜葉包み  
雲丹 菜種 銀飴  
花卉百合根 山葵

揚物

若鮎もえぎ衣揚げ  
たらの芽 青唐  
葛花 檸檬 桜塩

合肴

和牛蕨鍋  
蕨 水菜 芹 榎  
白葱 桜麩 豆腐  
黄味おろし

止椀

蜆 細々菜 粉山椒

食事

近江米  
佃煮

香物

三種

デザート  
バナナプリン  
ホイップ チャービル

※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 近江舞子  
料理長 清水 末広  
調理場一同