

## 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』

日本人にとって春といえばお花見です。花見といえば、桜です。今月の献立は桜をイメージして作ってみました。

前菜は菜の花、春キャベツ、竹の子など春野菜でお浸しにしました。旬の鯛をお寿司にし、桜の葉で包みました。公魚は有馬煮とし、蝶々を長芋で作り、春の野原を飛んでいる感じで盛り付け、百合根で花卉を作り散らしてみました。

御椀替りは土瓶を使い、少し変わった吸い物にしてみました。清汁仕立てです。旬の油目、紀州の梅鶏、新筍、新若布を種とし、御猪口に木の芽を乗せて吸い口にしました。

向附は旬の桜鯛をメインに、地元の魚介を使い四種盛りです。

焚合せは海老を花の形にし、葛を付け吉野煮としました。春若芋、桜の形にした人参、和歌山の名産、うすい豆を散らしました。

焼き物は国産黒毛和牛、伊勢海老、太刀魚一夜干しを炭火で焼いて召し上がっていただきます。レモン、荒切り山葵、有田川町の名産「ぶどう山椒」で作った「山椒ポン酢」にてお好みで召し上がっていただきます。

温物は穴子を柔らかく煮込み、桜の葉で巻き、桜餅風に仕上げました。

酢の物は帆立を軽く炙りました。スモークサーモン、菜の花とともに盛り、黄味酢を掛けました。赤く色だした茗荷を添えてみました。

食事は釜飯です。桜鯛と露のご飯です。

水菓子には、豆乳でゼリーを作り、上に果物を乗せました。桂花陳酒をジュレ状に作り、上から掛けました。メロンを添えました。

旬の桜鯛などを使用し春を楽しんでいただけるよう、献立を作成しました。

是非一度お召し上がりください。お待ちしております。

## 『和み会席』

前菜の鯛は酢メとし、小袖に巻き桜の葉で包みました。穴子は八幡巻きとし、公魚は山椒を使い有馬煮、長芋で蝶々、えんどう豆をペースト状にしてゼリーで固めひょうたんの形に抜きました。空豆を百合根ベースのすり身で固め桜寄せとしました。花びら百合根を散らし雅に盛り付けてみました。

御椀はすり身を昆布出汁などで程よくのばし、薄いピンクに着色し、桜の形にしました。花びら人参、花びら独活を散らし桜花椀としました。

向附はこの時期の王様「桜鯛」を主に新鮮な魚介で三種盛りにしました。

焚合せは海老の吉野煮です。春若芋は白く焼き上げ、人参は桜形にし、梅干しを入れて焼き上げました。青い豌豆を散らし香りは柚子です。

焼物は国産牛を使い陶板で焼いていただきます。ヤングコーン、ブロッコリー、白浜のジャンボエリンギを添えました。新玉葱で作ったオニオンソースで召し上がっていただきます。

温物は白魚の玉地蒸しです。新緑餡を掛けました。

揚物は稚鮎を天婦羅に、海老のすり身と玉葱、青葱を混ぜ、新キャベツで巻き込みました。タラの芽をあしらいました。桜の花を乾燥させて作った桜塩でどうぞ。

食事は若布入り青き海苔の佃煮です。白ご飯と共に。水菓子には豆乳を味付けしグラスに流しました。フレッシュな果物を盛り、桂花陳酒のゼリーを掛けました。

ザグランリゾート 和歌の浦

料理長 石谷 征愛

料理長おすすめ

卯月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 果実酒

前菜

春野菜のお浸し  
桜花寿司  
蝶々長芋  
ひさご豌豆羹  
花弁百合根  
公魚有馬煮  
空豆桜寄せ  
うるい辛子酢味噌  
河海老艶煮

御椀替り

若竹土瓶仕立て  
油目 紀州梅鶏  
新竹の子 新若布 木の芽

向附

鮮魚四種盛り  
妻彩々

焚合せ

花海老吉野煮  
春若芋 桜花人参 碓井豆 振り柚子

炭火烧

黒毛和牛ロース  
伊勢海老 太刀魚一夜干し  
ヤングコーン ブロッコリー  
ジャンボエリンギ 赤パプリカ  
レモン 荒切り山葵 山椒ポン酢

揚物

穴子桜蒸し  
吉野餡

酢の物

焼目帆立  
スモークサーモン 菜の花  
茗荷 黄味酢

食事

釜飯 桜鯛と落ご飯

留椀

合わせ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

メロン  
豆乳ゼリーフルーツのせ  
桂花陳酒ゼリー掛け ミント

※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 和歌の浦  
料理長 石谷 征愛  
調理場一同

卯月の御献立  
『和み会席』

食前酒 果実酒

前菜 春野菜のお浸し

桜花寿司

蝶々長芋

穴子八幡巻き

ひさご豌豆羹

公魚有馬煮

花卉百合根

空豆桜寄せ

御椀

清汁仕立て

桜花真丈

花卉人参 花卉独活 木の芽

向附

本日の鮮魚三種盛り

妻彩々

焚合せ

花海老吉野煮

春若芋 桜花人参 碓井豆 振り柚子

陶板焼き

国産牛もも ヤングコーン ブロッコリー

ジャンボエリンギ

バター オニオンソース

温物

白魚玉地蒸し

新緑餡 花卉百合根

揚物

稚鮎天婦羅

海老包み揚げ

タラの芽 レモン 桜塩

食事

白ご飯

磯海苔煮

留椀 合わせ味噌仕立て

香の物 三種盛り

水菓子

豆乳ゼリー

苺 伊予柑 ブルーベリー

桂花陳酒のゼリー ミント

※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。

ザグランリゾート和歌の浦

料理長 石谷 征愛

調理場一同