

料理長のおすすめ

皐月の御献立

『特撰料理長おすすめ会席 ザ・北海道』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます
※五月七日(日) ～ 八月二十七日(日)まで

食前酒

緑茶ワイン

先付

浅利と菜ノ花 トマトゼリー寄せ
鰯 いくら 人参ソース 木ノ芽

先付

ビシソワーズ

前菜

挽茶豆腐
海老友禅焼
螢烏賊ワイン煮
菖蒲百合根
南瓜雲丹焼
稚鮎若草揚げ
スモーク小柱呂焼
ビーンズ胡麻和え
豚湯引きチーズ巻

椀物

桜葉包み 鰯道明寺巻き
赤梅合せ 黄身豆腐
焼目竹の子 輪牛蒡 木ノ芽

造り

毛蟹 北海道生雲丹
旬魚盛り合わせ
あしらい一式

小鍋

白湯豆乳鍋
浅利 薄切り豚
キャベツ 人参 葛切り

焼物

じゃが芋グラタン
鶏オイル蒸し

変り鉢

ちゃんちゃん朴葉焼
蛸 帆立 玉葱

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

メロン

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

料理長のおすすめ

皐月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

緑茶ワイン

先付

浅利と菜ノ花 トマトゼリー寄せ
鰯 いくら 人参ソース 木ノ芽

前菜

挽茶豆腐
海老友禅焼
蛍烏賊ワイン漬け
菖蒲百合根
南瓜雲丹焼
稚鮎若草揚げ
スモーク小柱呂焼
ビーンズ胡麻和え
豚湯引きチーズ巻

椀物

桜葉包み 鰯道明寺巻き
赤梅合せ 黄身豆腐
焼目竹の子 輪牛蒡 木ノ芽

造里

料理長厳選
赤穂産旬魚姿造里
旬魚の盛り合わせ

蒸物

筍饅頭
鶏そぼろ 海老
若草餡 山葵

小鍋

白湯豆乳鍋
浅利 薄切り豚 笹玉葱
キャベツ 人参 葛切り

焼物

牛陶板焼き
彩り焼野菜

食事

季節の釜飯

留椀

赤出汁

香物

三種盛り合わせ

デザート

マンゴーゼリー寄せ
ワインジュレかけ

※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 赤穂
料理長 尾鷲 敏之
調理場一同

皐月の御献立
『和み会席』

食前酒

緑茶ワイン

先付

浅利と菜ノ花 トマトゼリー寄せ
鰯 いくら 人参ソース 木ノ芽

前菜

挽茶豆腐
海老友禅焼
螢烏賊ワイン漬け
菖蒲百合根
南瓜雲丹焼
稚鮎若草揚げ
スモーク小柱呂焼
ビーンズ胡麻和え

椀物

桜葉包み 鰯道明寺巻き
赤梅合せ 黄身豆腐
焼目竹の子 輪牛蒡 木ノ芽

造里

明石鯛レモンメ 炙り鰹
かんばち 才巻海老
あしらい一式

蒸物

筍饅頭
鶏そぼろ 海老
若草餡 山葵

小鍋

白湯豆乳鍋
浅利 薄切り豚 笹玉葱
キャベツ 人参 葛切り

焼物

鯖けんちん落の薑味噌焼
栄螺エスカルゴ風
鶏トマト焼き

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り合わせ

水菓子

マンゴーゼリー
ワインジュレかけ

※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 赤穂
料理長 尾鷲 敏之
調理場一同