

料理長から献立のご説明

皐月の御献立

『宮津とり貝特撰会席』

全国ブランドである宮津のとり貝のフルコースです。とり貝のお造り、蓋物はとり貝福良煮、焼物はとり貝の殻焼きを焜炉にて提供いたします。

とり貝握り寿司、とり貝天麩羅、とり貝酢味噌、お食事にはとり貝御飯をご用意しております。

『料理長おすすめ会席』

お造りは丹後の新鮮な地魚五種を盛り合わせております。

のどぐる煮付け、小鍋には蛸しゃぶしゃぶ、酢物には、和牛みすじ肉たたき、お食事はたけのこ御飯をご用意しております。

『和み会席』

造りは新鮮な丹後の地魚の盛り合わせです。

焼物は太刀魚明太子焼き、合肴はさごし信州蒸しをご用意しております。

ザグランリゾート 天の橋立

料理長 岡田 勲

料理長のおすすめ

皐月の御献立

『宮津とり貝特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます

※五月十九日(金) ～ 六月十九日(月)まで

※仕入れの都合上、ご予約は三日前までにお申し込み下さい。

食前酒

紅芋酢サワー

先付二種

とり貝 うご 胡瓜みぞれ酢

宮村トマトとオイルサーデン

床漬け豆腐のドレッシング掛け

前菜

翡翠豆腐 藤の花 美味出汁

鯛粽寿司

鎧蟹真丈

源平蒟蒻

矢羽根蓮根

稚鮎緋鯉見立て

お多福豆艶煮

海老山吹焼き

笹身芥子和え

御椀

小吸物

ちぎり梅

宮津ちくわ

煎り米

造り

宮津育成とり貝造り

あしらい・山葵・土佐醤油

蓋物

とり貝福良煮

筍 若布 高野豆腐 蕨

焼物

とり貝殻焼き

焜炉にて レモン・藻塩

凌ぎ

とり貝握り寿司

がり

揚物

とり貝天麩羅

旬の山菜・天出汁

酢物

とり貝酢味噌

彩り野菜

食事

とり貝御飯

香の物

赤出汁

水物

メロン

宇治金時羊羹

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

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』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる

※五月一日(月)～五月三十一日(水)まで

食前酒

紅芋酢サワー

先付

養老もずく豆腐
蒸し鮑 梅山葵 加減酢

前菜

翡翠豆腐 藤の花 美味出汁
鯛粽寿司
鎧蟹真丈
源平蒟蒻
矢羽根蓮根
稚鮎緋鯉見立て
お多福豆艶煮
海老山吹焼き
笹身芥子和え

御椀

清汁仕立て
結び鱈子 火取椎茸 蕨 たらの芽 梅肉

造り

初夏の丹後海の恵み 五種盛り
あしらい一式

焚合せ

のどぐる煮付け
小芋 牛蒡 焼豆腐 青味

焼八寸

ぐじ雲丹焼き
宮村トマトとオイルサーデン
床漬け豆腐の博多

凌ぎ

新茶和え
甘海老酒煎り 白玉餅 小豆

小鍋

蛸しゃぶしゃぶ
水菜 榎木茸 若布 玉葱 豆腐 梅肉

酢物

和牛みすじ肉たたき
彩り野菜

食事

たけのこ御飯
香の物
赤出汁

水物

メロン
宇治金時羊羹

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同

皐月の御献立
『和み会席』

食前酒 紅芋酢サワー

先付 養老もずく豆腐 梅山葵 加減酢

前菜 翡翠豆腐 藤の花 美味出汁

鯛粽寿司

鎧蟹真丈

源平蒟蒻

矢羽根蓮根

お多福豆艶煮

海老山吹焼き

御 椀

清汁仕立て

結び鱒子 火取椎茸

梅肉 たらの芽

造り 初夏の丹後海の恵み三種盛り

あしらい一式

焚合せ 蕨友禅豆腐 蛸梅吉野煮

筍 小芋 青味

焼 物 太刀魚明太子焼き

宮村トマトとオイルサーデン

床漬け豆腐の博多 初神

凌 ぎ 新茶和え

甘海老酒煎り 白玉餅 小豆

合 肴 さごし信州蒸し

紅ずわい蟹ときのこの餡掛け

生姜 海苔

食 事 丹後産こしひかり

赤出汁

香の物

水 物 小豆プリン

旬の果実

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同