

## 料理長から献立のご説明 皐月の御献立

### 『夏越 特撰会席』

今年の初夏の新会席です。  
暑い夏にスタミナをつけ乗り切ってもらおう。そんな  
主旨でスタミナ食材を豊富に使用しています。  
また、技法にもこだわり特に旬の鰹と漁場直送の海老  
を使用した造りは、一つの食材でも手の入れ方を変え  
ればこれだけ味が変わってくるのかと驚きが発見で  
きます。丁寧に調理された三味盛り（海老肴、鰹肴）  
は会席のメインです。

一品一品に味の強弱をつけ、食べ飽きることのないよ  
うバランスを意識したフルコースは「特撰会席」とし  
て料理長木原の粋を凝らした会席です。

### 『料理長おすすめ会席』

薬膳、漢方の資格を取得した料理長木原のおすすめす  
る会席です。極力塩を使用せず全体的にヘルシーな献  
立内容となっております。

イチオシは焚合として提供するカルタファタです。  
耐熱のファイールに具材と出汁を包み入れ封をし、熱を  
加えています。そうすることで鍋では逃げてしまう香  
り、エキスが残り、開けた時の香りと凝縮されたエキ  
スの出汁をお楽しみいただけます。

前菜は新緑の九種盛り、又焼物は厳選した和牛を陶板  
でお好みの具合に焼いていただけます。  
ひとつひとつ手間暇を惜しまず心を込めてご提供させ  
て頂きます。ぜひご要命くださいませ。

### 『和み会席』

前菜は端午の節句をイメージし、旬の食材を散りばめ  
た楽しい七種盛りです。

今回は焼物に特に力が入っています。炙った和牛の添  
えに四時間かけて練り上げたコキールを甘味の多い新  
玉葱に射込みトマトソースで召し上がって頂きます。  
南地大和屋でもご提供していた一品です。

吸物は泉州の松波キャベツをヴィシソワースにしてご  
提供。甘くておいしい松波キャベツの自然の味を召し  
上がって頂きます。

揚物は初夏の稚鮎です。カルシウムが豊富な鮎はサク  
サクで食べやすく仕上げていますので、あつと言う間  
に美味しく召し上がって頂けると思っています。

造りも天然もの、鮮度にこだわり、旬の初鰹など吟味  
したものを提供しております。

薬膳、漢方の資格を持つ料理長木原がお客様の身体の  
事を考えたおもてなし会席になっていきます。

料理長のおすすめ

皐月の御献立

『夏越特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席に準じます  
※5月19日(金)～6月30日(金)まで

食前酒替

スムージー

前菜

千代ロブチトマトコンポート  
冷製玉地蒸し 天盛グリーンアスパラ  
ローストビーフ青唐巻 海老押し寿司  
梅貝旨煮 チーズ蝶  
鰻つと博多 筍芋寿司  
楓百合根

吸物

松浪キャベツのヴィシソワーズ

造里

海老肴  
霜降り 艶煮 唐揚げ 頭ボイル  
鱧肴  
焼霜 油霜 鱧ちり

焚合

カルタフアタ  
鯛 敷き玉葱  
えのき茸 椎茸 白葱  
バター スライスレモン

焼物

厳選和牛 陶板焼き  
焼野菜

揚物

稚鮎天婦羅  
ヤングコーン 茄子 青唐  
レモン 塩

鍋物

とろ湯葉合鴨柳川  
ささがき牛蒡 三つ葉

食事

白御飯とちりめん山椒  
又は  
玉子かけ御飯

赤出汁  
香の物

木の実

抹茶ババロア  
バナラアイス

※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 有馬  
料理長 木原 俊  
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』

食前酒替

健康スムージー

前菜

千代ロップチトマトコンポート  
冷製玉地蒸し割ポンジュレ梅肉  
巻貝旨煮 チーズ蝶  
鰻つと博多 ちまき  
海老押し寿司 筍芋寿司  
ロースとビーフ青唐巻き

吸物

泉州松浪キャベツヴィシソワース

造り

特撰料理長おすすめ鮮魚盛り  
鱸水菜巻き  
鰹 紋甲烏賊  
鯖焼霜 あしらい一式

焚合

カルタファタ  
敷き玉葱 鯛  
えのき茸 椎茸 白葱  
バター スライスレモン

焼物

厳選和牛 陶板焼き  
丸十 茄子 椎茸  
青唐 レモン

揚物

稚鮎天婦羅  
ヤングコーン 茄子  
青唐 レモン 塩

鍋物

穴子山椒鍋  
湯葉 白葱 ささがき牛蒡 三つ葉

食事

白御飯とちりめん山椒  
または  
玉子かけ御飯

味噌汁  
香の物

デザート

抹茶ババロア  
シフォンケーキ

※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 有馬

料理長 木原 俊

調理場一同

# 皐月の御献立 『和み会席』

食前酒替 健康スムージー

## 前菜

千代口 プチトマトコンポート  
冷製玉地蒸し 割りポンジュレ 梅肉  
梅会旨煮 チーズ蝶  
味噌松風ちまき  
海老押し寿司

吸物 泉州松浪キャベツヴィシソワース

## 造り

旬の魚介類  
鱸水菜巻き 鰹 紋甲烏賊  
あしらい一式

焚合 筍真丈オランダ煮

豚とパプリカの煮浸し

## 焼物

炙り和牛  
レタス レモンげ桜葉  
玉葱射込みコキール  
トマトソース

## 揚物

稚鮎天婦羅  
ヤングコーン茄子青唐  
レモン ほうじ茶塩

## 鍋物

穴子山椒鍋  
湯葉 白葱 ささがき牛蒡 三つ葉

## 食事

白御飯とちりめん山椒  
又は  
玉子かけ御飯

味噌汁  
香の物

## 木の実

抹茶ババロア  
シフォンケーキ

※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 有馬  
料理長 木原 俊  
調理場一同