

# 料理長のおすすめ

## 皐月の御献立

### 『金目鯛特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる  
※4月1日～5月31日(水)まで

食前酒 果実酒

前菜

生帆立生姜和へ  
煮穴子棒寿司

川海老素揚

菖蒲百合根

蝶々丸十

桜桃明太子チーズ

若葉煎餅

御椀

磯の香仕立  
帆立真薯 早苗冬瓜

梅肉 木の芽

造り

料理長おすすめお造り盛り合わせ  
あしらい一式 土佐醤油

焼物

金目鯛木の芽焼  
南京松風 独活香梅煮

葉地神 酢立

蒸物

季節の玉地蒸し  
桜海老 生のり

楓麩 銀餡 生姜

揚物

金目鯛天婦羅  
椎茸 青唐 煎り出汁

台物

金目鯛しゃぶしゃぶ  
地野菜色々 ちり酢

食事

筍御飯

香の物

三種盛り

デザート

抹茶ミルクプリン  
カットケーキ

※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 エレガンテ 热海  
料理長 岡山 雄太  
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』

#### 前菜

#### 果実酒

#### 前菜

#### 生帆立生姜和え 煮穴子棒寿司 川海老素揚

#### 菖蒲百合根 粽巻麩

#### 蝶々丸十 桜桃明太子チーズ 若葉煎餅

#### 御椀

#### 磯の香仕立

#### 帆立真薯 梅肉 木の芽

#### 造里

#### 料理長おすすめお造り盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油

#### 焼物

#### 鱸路味噌焼 うすいカステラ 梅貝旨煮 地神

#### 揚物

#### 金目鯛天婦羅 南瓜 椎茸 煎り出汁

#### 台物

#### 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 筍 レタス 三つ葉 芹 柚子胡椒

#### 酢物

#### 初鰹叩き 彩り野菜 割ちり酢

#### 食事

#### 筍御飯

#### 香物

#### 三種盛り

#### デザート

#### 抹茶ミルクプリン 季節のアイス カットケーキ

※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。

# 皐月の御献立

## 『和み会席』

食前酒 果実酒

前菜

生帆立生姜和へ  
煮穴子棒寿司  
川海老素揚

粽巻麩  
菖蒲百合根

蝶々丸十  
桜桃明太子チーズ  
若葉煎餅

御椀

磯の香仕立  
帆立真薯 早苗冬瓜  
梅肉 木の芽

造り

旬のお造り盛り合わせ  
あしらい一式 土佐醤油

焼物

鱸路味噌焼  
うすいカステラ  
梅貝旨煮 初神

蒸物

季節の玉地蒸し  
桜海老 生のり  
楓麩 銀餡 生姜

台物

黒毛和牛しやぶしやぶ  
筍 葱 レタス 三つ葉  
芹 柚子胡椒

酢物

初鰯叩き  
彩り野菜 割ちり酢

食事

富山産こしひかり

止椀

赤出汁

香の物

三種盛り

デザート

抹茶ミルクプリン

※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。

ザグランリゾートエレガンテ熱海  
料理長 岡山 雄太  
調理場一同