

料理長から献立のご説明

皐月の御献立

『飛騨牛すき焼き特撰会席』

GR下呂の料理の一番のメイン食材は、やはり全国ブランドの飛騨牛が上げられます。またお肉の献立として、やはりすき焼きが、皆様で一緒に美味しく召し上がっていただけたらと思います。

今回は、飛騨牛ロース(Aー五ランク)の肉の旨みを十分に楽しみたいだけ、味・ボリューム共にご満足いただける献立となっております。料理長、支配人一押し飛騨牛すき焼き特撰会席を是非皆様に御賞味下さいませ。

『料理長おすすめ会席』

お造りは、春の旬の桜鯛や鮪、車海老を含め4種を厳選しています。

陶板に、GR下呂自慢の特撰飛騨牛(五等級)陶板焼きを厳選してお出しいたします。

また、酢物替りとして、飛騨牛ローストビーフの飛騨牛料理を二品お出しして、飛騨牛を存分に召し上がっていただけたらいい内容になります。

献立内容及びボリューム面でも、ご満足いただけると思います。

『和み会席』

お造りは、新鮮な魚介類の四種盛りをご用意いたします。メインの陶板焼きは、飛騨牛(四等級)を使用してお出しいたします。

また、焼き物には、飛騨地方春の旬魚 下呂市小坂の大虹鱒の柚庵焼き等、春の旬の味覚を楽しんでいただける献立となっております。

料理長のおすすめ

皐月の御献立

『飛騨牛すき焼き特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます

食前酒

季節の果実酒

前菜

粽麩、一寸豆、バイ貝旨煮
柿バター、もずく、螢烏賊
鴨ロース、新丸十蜜煮、花百合根

椀物

小柱真丈
椎茸、木の芽

造り

特撰旬魚盛り合わせ
鯛、鮪、烏賊、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

凌ぎ

稲庭うどん
洗い葱、生姜

陶板

特撰飛騨牛すき焼き
飛騨牛ロース
(A-5等級の飛騨牛)
白菜、玉葱、榎木
白葱、牛蒡、豆腐
糸こんにゃく

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛騨こしひかり
葱味噌

デザート

メロン、パイナップル
自家製プリン

※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 下呂

料理長 山森 文司

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

季節の果実酒

前菜

粽麩、一寸豆、バイ貝旨煮
柿バター、もずく、蛸烏賊
鴨ロース、新九十蜜煮、花百合根

椀物

小柱真丈
木の子、木の芽

造り

特撰旬の造り盛り合わせ
雅鯛、烏賊、鮪、寒八、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

凌ぎ

稲庭うどん
生姜、葱

陶板

特撰飛驒牛陶板焼き
(A15ランクの飛驒牛)
玉葱、エリンギ、
パプリカ、ピーマン

焼物

下呂市小坂の大紅鱒柚庵焼き
はじかみ

焚合わせ

小芋、豚角煮
楓麩、絹さや

酢物替り

飛驒牛ローストビーフ
エンダイブ、ルッコラ、ダーサイ
レッドビート、ミズナ、ピーグリーン

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛驒こしひかり
葱味噌

デザート

メロン、プリン
自家製プリン

※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 下呂

料理長 山森 文司

調理場一同

皐月の御献立 『和み会席』

食前酒

季節の果実酒

前菜

粽麩、一寸豆
柿バター、もずく、蛍烏賊
鴨ロース、新丸十蜜煮

椀物

小柱真丈
木の子、木の芽

造り

旬の造り盛り合わせ
雅鯛、鮪、烏賊、甘海老
山葵、紅蓼、花穂

凌ぎ

稲庭うどん
生姜、葱

陶板

飛驒牛陶板焼き
玉葱、パプリカ
もやし、ピーマン

焼物

下呂市小坂の大紅鱒柚庵焼き
はじかみ

焚合わせ

小芋、豚角煮
楓麩、絹さや

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

食事

飛驒こしひかり
ねぎ味噌

デザート

メロン、パイナップル
自家製プリン

※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 下呂
料理長 山森 文司
調理場一同