

料理長から献立のご説明 皐月の御献立

『渥美牛ステーキ特撰会席』

焼肴には、渥美牛と焼野菜、お口直しに生野菜を用意しました。

酢肴には、帆立と独活に胡瓜をすりおろして作った緑酢で召し上がって頂きます。

『料理長おすすめ会席』

八寸は、ホテルからほどなく言った所にあります恋路が浜四葉のクローバー発祥の地といわれていることもあり、それをモチーフに葛きりでかたどったものです。稚鮎をレモン風味に煮たものを含め九種盛としました。椀物は、鰹のすり身を昆布出汁でのばし調味した鰹糀薯に花びら麩と三つ葉をあしらいました。

乙津倉は、新鮮な魚介類五種盛としました。

蓋物は、枝豆をペースト状に作った枝豆萬頭に黒胡椒の餡を掛けました。

焼き物は、穴子に木の芽味噌を掛け焼きました。

台之物渥美牛と新玉葱、伊良湖産のキャベツ等をすき焼きでお召し上がり頂きます。

お食事は、愛知県産こしひかり、留椀には若布となめこをご用意いたしました。

果物には、旬のカットフルーツとさせていただきました。

『和み会席』

八寸には、トマトの皮を湯むきした種を取り除き裏ごししたものを桜桃に見立てゼラチンで固めた桜桃トマトを含め七種盛としました。

椀物は、鰹のすり身を昆布出汁でのばし調味した鰹糀薯に花びら麩と三つ葉をあしらいました。

お造りは、新鮮な魚介類四種盛としました。

蓋物は、枝豆をペースト状に作った枝豆萬頭に黒胡椒の餡を掛けました。

焼肴は、穴子に木の芽味噌を掛け焼きました。

台之物は、豚ロースと新玉葱、伊良湖産キャベツ等をすき焼きで召し上がって頂きます。

料理長のおすすめ

皐月の御献立

『渥美牛ステーキ特撰 会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます

食前酒

前菜

手毬海老
稚鮎レモン煮
四つ葉のクローバー揚げ
桜桃トマト
鰻磯辺揚げ
大浅利チーズ焼
柏餅
姫陸蓮根土佐煮
アボカド山葵和え 丁子茄子

椀物

清汁仕立て
鱧糲薯
花びら麩 三つ葉 木の芽

造り

地魚
五種盛
あしらい

蓋物

枝豆饅頭
菖蒲麩 たらの芽
黒胡椒餡掛け

焼肴

渥美牛ステーキ
ポテト ブロッコリ
アスパラ 姫コーン
バター ステーキソース
レモン

サラダ

生野菜盛り合わせ
キャベツ レタス
胡瓜 プチトマト

酢肴

帆立と独活の緑酢和え

食事

白御飯
香の物
赤出汁

デザート

旬のカットフルーツ

※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 伊良湖

料理長 吉田 創平

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

前菜

手毬海老
稚鮎レモン煮
桜桃トマト
鰻磯辺揚げ
四葉のクローバー揚げ
大浅利チーズ焼
柏餅
姫陸蓮根土佐煮
アボカド山葵和え
丁子茄子

椀物

清汁仕立て
鱧糲薯
花びら麩
三つ葉
木の芽

造り

地魚
五種盛
あしらい

蓋物

枝豆饅頭
菖蒲麩
たらの芽
黒胡椒餡掛け

焼肴

穴子木の芽焼
葉地神

台之物

渥美牛すき鍋
新玉葱
キャベツ
榎
白葱
車麩
水菜
豆腐
とき玉子

食事

白御飯
香の物
赤出汁

デザート

旬のカットフルーツ

※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 伊良湖
料理長 吉田 創平
調理場一同

皐月の御献立
『和み会席』

食前酒

前菜

手毬海老
桜桃トマト
鰻磯辺揚げ
四葉のクローバー揚げ
大浅利チーズ焼
姫陸蓮根土佐煮
アボカド山葵和え 丁子茄子

椀物

清汁仕立て
鱧糀署
花びら麩 三つ葉 木の芽

お造

地魚
四種盛
あしらい

蓋物

枝豆萬頭
菖蒲麩 たららの芽
黒胡椒餡掛け

焼肴

穴子木の芽焼
葉地神

台之物

豚ロースすき鍋
新玉葱 キャベツ
榎 白葱 車麩
水菜 豆腐
とき玉子

食事

白御飯
香の物
赤出汁

デザート

旬のカットフルーツ

※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 伊良湖
調理長 吉田 創平
調理場一同