

## 料理長から献立のご説明

### 皐月の御献立

#### 『特撰料理長おすすめ会席』

前菜九品、お造りに地元の伊勢海老を一尾と中トロ鮪、地魚三種の盛り合わせをご用意いたします。

先椀は河豚の白子真蒸を清まし汁でお召し上がりいただきます。

温物は伊豆特産の金目鯛しゃぶしゃぶ、焼物は国産牛と鮑のステーキを二種のソースでお楽しみいただきます。御飯には桜海老と、じゃこを使った釜飯で、ザグラン リゾート エレガント伊豆を贅沢に味わっていただける会席です。

#### 『料理長おすすめ会席』

前菜は季節の九品、お造りは鮪と地魚四種の盛り合わせ。先椀は河豚白子真蒸を清まし汁仕立てにいたしました。温物は国産牛のしゃぶしゃぶ、焼物には鮑の陶板焼をご用意いたします。

蒸し物は金目鯛で伊豆修善寺の蕎麦を巻き、蕎麦つゆでお召し上がりいただきます。

#### 『和み会席』

前菜は旬の七種盛り。

お造りは鮪と地魚三種の盛り合わせ、酢の物は蛸と季節の彩り野菜のキウイ酢掛けをご用意いたしました。

温物は美味鶏をトマトベースのあっさりスープでお召し上がりいただきます。焼物には金目鯛の若草焼、蒸し物は甘鯛と豆腐を羽二重蒸しにいたしました。

ザグランリゾート 伊豆

料理長 志村 眞吾

料理長のおすすめ

皐月の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒

枇杷酒

前菜

季節の九品  
さくらんぼサーモン  
的細魚  
鮑の白扇揚げ  
天豆黄味寿司  
稚鮎南蛮  
菖蒲百合根  
姫竹麦豚巻き  
兜海老唐墨焼  
うるい酢味噌

造里

伊勢海老・中トロ鮪と地魚三種盛り込み  
あしらい一式 造り醤油 大島の塩

先椀

河豚白子真蒸  
あやめ茗荷  
吹き流し（大根・人参・蒟）

温物

金目鯛しゃぶしゃぶ  
水菜 椎茸 長葱  
薬味 ぽん酢

焼肴

国産牛と鮑のステーキのコラボ  
人参 おくら エリンギ

蒸物

甘鯛羽二重蒸し  
おくら 筍 天盛り雲丹

香物

三種盛り

御飯

駿河の釜飯  
じゃこ 桜海老

止椀

赤だし汁

水物

二種

※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。

ザグランリゾートエレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

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

枇杷酒

前菜

季節の九品

さくらんぼサーモン

的細魚

鮑の白扇揚げ

天豆黄味寿司

稚鮎南蛮

菖蒲百合根

姫竹麦豚巻き

兜海老唐墨焼き

うるい酢味噌

造里

鮪と地魚四種盛込み

あしらい一式 造り醤油

大島の塩

先椀

河豚白子真蒸

あやめ茗荷

吹き流し（大根・人参・蒟）

温物

国産牛しゃぶしゃぶ

青梗菜 椎茸 白葱

ぽん酢 薬味

焼肴

鮑の陶板焼

玉葱 しめじ 赤パプリカ

蒸物

金目鯛修善寺巻き

筒牛蒡 菖蒲一寸豆 筍

ヤングコーン 木の芽

香物

三種盛り

御飯

富山県産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

二種

※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 エレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

皐月の御献立  
『和み会席』

食前酒 枇杷酒

前菜 季節の七品

さくらんぼサーモン

鮑の白扇揚げ

天豆黄味寿司

稚鮎南蛮

菖蒲百合根

的細魚

兜海老唐墨焼き

造里 鮪と地魚三種盛込み

あしらい一式 造り醤油 大島の塩

先椀 河豚白子真蒸

あやめ茗荷

吹き流し（大根・人参・路）

酢肴 蛸と彩り野菜のキウイ酢掛け

胡瓜 トマト

ヤングコーン パプリカ

温物 トマトのあっさり鶏鍋

美味鶏 芽きやべつ パプリカ

しめじ ほうれん草のフエツトチーネ

焼肴 金目鯛若草焼

酢取り茗荷 獅子唐油焼

蒸物 甘鯛羽二重蒸し

おくら 筍 天盛り雲丹

香物 三種盛り

御飯 富山産こしひかり

止椀 赤だし汁

水物 季節のもの二種

※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。

ザグランリゾートエレガンテ伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同