

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 季節の果実酒

先附 蓬豆腐 ところろ芋 くこの実 美味出汁



前菜 鯛木の芽焼き トマトチーズ 長芋田楽

うすい豆餅 小蛸柔らか煮 豆苗浸し  
海老馬鈴薯揚げ 稚鮎南蛮漬け 鯛握り寿司

椀物 油目すまし汁 純菜 滑子 三つ葉

造り 平政 金八 さぎえ 赤烏賊 甘海老  
あしらい 山葵 生姜

炊合せ 加賀太胡瓜釜 鰻 海老 キヌサヤ 占地 銀飴

焼物 のど黒西京焼き はじかみ 染めおろし

万寿貝 蟹 螢烏賊 若芽  
黄身酢掛け 緑酢



鍋物 しゃぶ鍋

黒毛和牛 石川ポーク  
豆腐 榎木 レタス 葱 人参  
ポン酢 胡麻だれ

一品 料理長厳選食材による特別料理  
※基本おまかせですが、ご要望承ります

揚物 穴子天婦羅

茄子 茗荷 青唐  
美味出汁 大根おろし

食事 豆御飯 香の物 止椀



水菓子 苺 ハネジューメロン オレンジ

ケーキ 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 加賀

料理長 左手 裕介



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

先附 蓬豆腐 ころろ芋 くこの実

美味出汁

前菜 鯛木の芽焼き トマトチーズ 長芋田楽

うすい豆餅 小蛸柔らか煮 豆苗浸し

海老馬鈴薯揚げ 稚鮎南蛮漬け 鯛握り寿司

椀物 油目すまし汁

純菜 滑子 三つ葉

造り 平政 金八 さぎえ 赤烏賊 甘海老

あしらい 山葵 生姜

炊合せ 加賀太胡瓜釜 占地

鰻 海老 キヌサヤ

銀飴

焼物 のど黒西京焼き

はじかみ 染めおろし

酢物 万寿貝 蟹 螢烏賊 若芽

黄身酢掛け 緑酢

鍋物 しゃぶ鍋

黒毛和牛 石川ポーク

豆腐 榎木 レタス 葱 人参

ポン酢 胡麻だれ

揚物 穴子天婦羅

茄子 茗荷 青唐

美味出汁 大根おろし

食事 豆御飯 止椀

香の物

水菓子 苺 ハネジューメロン オレンジ

ケーキ 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 加賀  
料理長 左手 裕介



# 皁月の御献立 『和み会席』

食前酒 季節の果実酒

先 附

蓬豆腐  
とろろ芋 くこの実  
美味出汁

前 菜

鯛木の芽焼き トマトチーズ  
長芋田楽 うすい豆餅  
小蛸柔らか煮 豆苗浸し  
海老馬鈴薯揚げ



椀 物

油目すまし汁  
純菜 滑子 三つ葉

造 り

平政 金八 赤烏賊 甘海老  
あしらい 山葵 生姜

炊合 せ

加賀太胡瓜釜  
鰻 海老 キヌサヤ 占地  
銀 飴

酢 物

万寿貝 蟹 螢烏賊 若芽  
黄身酢掛け 緑酢



鍋 物

しゃぶ鍋  
石川ポーク 豆腐 榎木  
レタス 葱 人参  
ポン酢 胡麻だれ

揚 物

穴子天婦羅  
茄子 茗荷 青唐  
美味出汁 大根おろし

食 事

石川県産米「ほほほの穂」  
香の物 止椀



水菓子

ハネジューメロン オレンジ 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 加賀  
料理長 左手 裕介

