

料理長から献立のご説明

臯月の御献立

『津居山産甘鯛特撰会席』

地元津居山漁港で水揚げされる高級な甘鯛をフルコースでご用意した贅沢な会席料理です。焼物には、地元ブランドの但馬牛を用い、但馬牛と甘鯛をソテーでお召し上がりいただきます。山陰の味覚を是非ご堪能くださいませ。

『但馬牛ステーキと鯛の特撰会席』

大皿で鯛の姿造り、但馬牛しゃぶしゃぶをご用意。鯛は、造りでもお鍋でもお好みでお召し上がりいただけます。焼物の但馬牛ステーキとフォアグラも絶品で、お祝いの席にもおすすすめです。

『香住産紅ガニ特撰会席』

紅ガニを贅沢に使用した会席をご用意します。酢の物には紅ガニの茹で姿一杯をご用意し、陶板焼きではバター風味、お造りや酒蒸しなど、紅ガニを存分に愉しんで頂ける内容です。ぜひご賞味くださいませ。

『料理長おすすすめ会席』

お造りは、牡丹海老と旬魚の四種盛りになっています。焼き物は、地元但馬のブランド、但馬牛サーロインを使用した一口ステーキをご用意します。御飯は、神葉の釜飯になっていて、とてもボリュームのある会席に仕上がっています。

『和み会席』

造りは新鮮な魚の三種盛りをご用意。焼物には、旬の魚、甘鯛を葱味噌でお召し上がり頂きます。お鍋は、但馬ポークをトマト風味の出汁でお召し上がりいただきます。

料理長のおすすめ

皐月の御献立

『津居山産甘鯛特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます。
※5月12日～5月28日(日)まで

食前酒

イチゴ酒

前菜

旬の物九種盛り
鯉人参 無花果水仙 粽 海老そばろ
蓬豆腐 さくらんぼチーズ 黄味そら豆
菜の花湯葉和え 白魚あられ揚

椀物

甘鯛潮仕立
白髪葱 菜の花

造り

甘鯛と季節の四種盛り
細魚 間八 帆立 車海老
あしらい一式

蒸物

甘鯛けんちん蒸し
銀餡 生姜

焼物

但馬牛と甘鯛のソテー
パプリカ ブロッコリ
※地元但馬の但馬牛サーロインを使用しています。

揚げ物

甘鯛おかき揚げ
たらの芽 抹茶塩

鍋物

甘鯛寄せ鍋
水菜 榎 椎茸 豆腐

酢物

甘鯛昆布メ
トマト 胡瓜

食事

御飯 甘鯛釜飯
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物
苺プリン ホイップ ミント

※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 城崎

料理長 木谷博信

調理場一同

料理長のおすすめ

臯月の御献立

『但馬牛ステーキと鯛の特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます。
※5月1日～6月30日(金)まで

食前酒 イチゴ酒

前菜

旬の物九種盛り
鯉人参 無花果水仙 粽 海老そぼろ
蓬豆腐 さくらんぼチーズ 黄味そら豆
菜の花湯葉和え 白魚あられ揚げ

大皿

鯛姿盛り
鯛しゃぶしゃぶ 但馬牛しゃぶしゃぶ
※鯛はお造りでも鍋でもお好みでお召し上がり下さい。

炊合

鯛荒炊き
牛蒡 針生姜 木の芽

洋皿

但馬牛ステーキ
フォアグラ
※地元但馬の但馬牛を使用しております。

揚げ物

鯛梅しそ揚げ
青唐 抹茶塩

酢物

小鯛笹漬け
胡瓜 トマト 土佐酢

食事

鯛釜飯
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物
抹茶プリン 白玉 ホイップ ミント

※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 城崎
料理長 木谷 博信
調理場一同

料理長のおすすめ

臯月の御献立

『紅カニと鮑の特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます。
※5月1日～6月30日(金)まで

食前酒

イチゴ酒

先吸物

紅カニすり流し

前菜

旬の物九種盛り

鯉人参 無花果水仙 粽 海老そばろ

蓬豆腐 さくらんぼチーズ 黄味そら豆

菜の花湯葉和え 白魚あられ揚げ

造り

紅カニと四種盛り

細魚 間八 牡丹海老 帆立

あしらい

焼物

紅カニと鮑の陶板焼き

甲羅味噌

蒸し物

紅カニ酒蒸し

ぼん酢 薬味

※紅カニの風味を生かす為少しの塩と酒を振り
七分間蒸しております。

洋皿

鮑柔らか煮

チンゲン菜 フカヒレ鰯

鍋物

紅カニすき鍋

水菜 白葱 榎 椎茸 葛切

酢物

紅カニ姿盛り

カニ酢

食事

紅カニ寿司

香の物 三種盛り

留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

季節の物

抹茶プリン 白玉 ホイップ ミント

※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 城崎

料理長 木谷 博信

調理場一同

臯月の御献立 『料理長おすすめ会席』

食前酒 イチゴ酒

前菜 旬の物九種盛り

鯉人参 無花果水仙 白魚あられ揚げ
蓬豆腐 海老そぼろ さくらんぼチーズ
黄味そら豆 菜の花湯葉和え 粽

椀物 磯真丈 蝶々人参 木の芽 菜の花

造り ボタンエビと四種盛り

細魚 鯛 間八 貝柱
あしらい一式

炊合 ぜんまい東寺煮、南瓜、海老黄金煮
木の芽 いんげん

洋皿 但馬牛一口ステーキ
※地元但馬の但馬牛サーロインを使用しています。

揚げ物 稚鮎あおき揚げ
たらの芽 抹茶塩

鍋物 但馬牛トマト鍋
水菜 榎 椎茸 豆腐

酢物 細魚昆布メ
胡瓜 トマト

食事 神葉釜飯
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物
苺プリン

※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 城崎
料理長 木谷 博信
調理場一同

皐月の御献立
『香住産紅力ニ会席』

食前酒 イチゴ酒

前菜 七種盛り

蓬豆腐 さくらんぼチーズ
粽 海老そぼろ 黄味そら豆
菜の花湯葉和え 白魚あられ揚

造り 紅力ニと四種盛り

細魚 間八 甘海老 帆立
あしらい一式

焼物 紅力ニ陶板焼
バター風味 カニ味噌

口替り 紅力ニ甲羅味噌焼
刻み葱

揚物 紅力ニと野菜かき揚
玉葱 人参 青唐 抹茶塩

鍋物 紅力ニすき鍋
水菜 榎 椎茸 豆腐

酢物 紅力ニ酒蒸し
ポン酢 薬味
※紅力ニの風味を活かす為、少し塩を振り
七分間蒸してあります。

食事 御飯 紅力ニ寿司
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物
苺プリン ホイップ ミント

※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。

臯月の御献立 『和み会席』

食前酒 イチゴ酒

前菜 旬の物七種盛り

粽 蓬豆腐 さくらんぼチーズ
海老そぼろ 黄味そら豆
菜の花湯葉和え 白魚あられ揚

造り 海の幸盛合せ

細魚 間八 鯛
あしらい一式

焼物 甘鯛葱味噌焼

葉唐辛子 葉地神

※地元津居山漁港で水揚げされた甘鯛を
使用しております。

炊合 ぜんまい東寺煮

南瓜 海老黄金煮
隠元豆 木の芽

揚物 稚鮎あおさ揚

たらの芽 抹茶塩

鍋物 但馬ポークトマト鍋

水菜 榎 椎茸 豆腐

酢物 細魚昆布メ

トマト 胡瓜

食事 白御飯 但馬こしひかり

香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 苺プリン

ホイツプ ミント

※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 城崎
料理長 木谷 博信
調理場一同