

料理長から献立のご説明

皐月の御献立

『特選料理長おすすめ会席』

お造りには「ケンケン鰹の銀皮造り」・「車海老の湯洗い」・「油目の湯引き」・「鯛焼霜造り」をご用意しております。焼物には「栄螺の壺焼」と「焼鯛の朧塗」を。酢の物には「鳥貝分葱酢味噌和え」をご用意しております。

『料理長おすすめ会席』

八寸に「兜車海老」・「粽麩」などを使用し、見た目にも涼しく感じて頂ける様な盛り付けをさせていただきます。吸い物に「鯛蓬麩巻きと車海老真丈」の清まし仕立てを、お造りには「ケンケン鰹の銀皮造り」、合肴には上質の国産和牛を使用した「和牛とろとろ煮」をお召し上がりいただきます。

『和み会席』

八寸に「粽麩」・「枝豆胡麻豆腐」などを使用し、初夏を感じさせられる盛り付けをさせて頂いております。お造りは旬の魚貝類を使用した三種盛りです。焼き物には「鯛の木の芽味噌焼き」、合肴には「京都高原ポークのすき焼き」などをお召し上がり頂きます。

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

季節の食前酒

先付八寸

兜車海老・富貴湯葉巻き
一寸豆艶煮・新丸十拇野煮
サーモン細魚手網巻
黄檗豆腐・甘鯛香り焼き
南京豆腐(鶯飴)
粽麩・床節大船煮

吸い物

清汁仕立て
鯛蓬麩巻・車海老真丈
吹き流独活・矢車蓮根・友禅人参・木の芽

御造り

ケンケン鯉の銀皮造り・車海老湯洗い
鯛焼霜造り・油目湯引き
菖蒲の葉・大葉・白髪大根
花穂紫蘇・酢取り茗荷・葱・酢橘
お造り醤油・アンデス塩

煮物

鯉朦朧煮
筒牛蒡・独活白煮・丸人参
スナック豌豆・木の芽

焼物

栄螺の壺焼・焼鯛の臙塗
一夜干し鰯の木の芽焼
酢橘・始神

合着

和牛とろとろ煮・鱧鰯煮込み
く京白味噌餡柚子風味網シート掛け
新じゃが芋・温度玉子・こごみ
菜花・千枚蕪・大豆舞珠

酢の物

鳥貝分葱酢味噌和え
長芋めはり巻き・防風・酢どり防風軸

食事

①ミニ鰻井 ②ミニ牛井
③京地卵掛け御飯 ④白御飯
①②③④の中からいづれか一種お選び下さい。
赤出汁・香物盛合せ

デザート

柏餅・抹茶ムース・林檎と桃のケーキ
メロン・苺

※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京都

料理長 吉田岳人

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

季節の食前酒

先付八寸

兜車海老
富貴湯葉巻き
一寸豆艶煮
新丸十拇野煮
サーモン細魚手網巻
黄檗豆腐
南京豆腐
鶯飴
粽麩・床節大船煮
甘鯛香り焼

吸い物

清汁仕立て
鯛蓬麩巻・車海老真丈
吹き流独活・矢車蓮根・友禅人参・木の芽

御造り

ケンケン鯉の銀皮造り
鯛焼霜造り・油目湯引き
菖蒲の葉・花穂紫蘇・生姜・酢取り茗荷
葱・酢橘・お造り醤油

煮物

鯉朦朧煮
筒牛蒡・独活白煮・丸人参
スナック豌豆・木の芽

焼物

栄螺の壺焼・焼鯛の朧塗
一夜干し鰯の木の芽焼
酢橘・始神

合肴

和牛とろとろ煮
く京白味噌餡柚子風味網シート掛けく
新じゃが芋・温度玉子・ごごみ
菜花・千枚蕪・大豆舞珠

食事

①ミニ鰻井 ②ミニ牛井
③京地卵掛け御飯 ④白御飯
①く④の中からいづれか一種お選び下さい。
赤出汁・香物盛合せ

デザート

柏餅・抹茶ムース・林檎と桃のケーキ
メロン・苺

※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テ京都

料理長 吉田岳人

調理場一同

皐月の御献立 『和み会席』

食前酒

本日の食前酒

八寸

葉山葵マヨ海月和え
海老あられチーズ
粽麩
枝豆胡麻豆腐
錦糸卵奉書焼き
タルタルソース
牡丹百合根桜酒漬け
海老押し寿司

吸い物

清汁仕立て
雲丹真丈
小メロン・茗荷たけ・短冊人参・針生姜

御造り

明石鯛・鮪・縞鯨
大葉・白髪大根・有平人参
あやめ大根・折れ松葉胡瓜
お造り醤油

煮物

京湯葉合せ煮
黒皮南瓜・鰯旨煮・水玉麩
絹さや・木の芽

焼物

鯛木の芽味噌焼き
鶏松風・京水菜胡麻和え・始神

強肴

京都高原ポークのすき焼き
玉葱・糸蒟蒻・白菜・菊菜
丸人参・椎茸・生玉子

酢の物

葛打烏賊・水玉胡瓜・若布・分葱
酢味噌

食事

白御飯

※756円の追加料金で
ミニ鰻丼に変更できます。
540円の追加料金で
ミニ牛丼か京地卵掛け御飯
に変更できます。
赤出汁・香物盛合せ

デザート

フルーツカクテル杏仁寄

※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京都

料理長 吉田岳人

調理場一同