

料理長から献立のご説明

皐月の御献立

『地魚特撰会席』

若狭湾で獲れた旬の地魚を楽しめる贅沢な会席です。お造り・塩焼き・煮付け・握り寿司など、この時期にしか出来ない会席をご用意しております。どうぞご賞味ください。

『料理長おすすめ会席』

地元で獲れた新鮮な魚を使った握り寿司やお造りなど、日本海の味覚をお楽しみ下さい。

『和み会席』

日本海で水揚げされた新鮮な魚のお造りや、鱈を使った蒸し物などがメインとなっております。

ザグランリゾート 三方五湖

料理長 北村 栄

料理長のおすすめ

皐月の御献立

『特撰おすすめ地魚会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる
※4月2日～6月30日(金)まで

食前酒

梅酒

突出

寄せ水雲酢

前菜

若筍寄せ

海老チーズ煮

鯛真子寄せ

ミニトマトコンポート

うすい豆煮

鯛南蛮漬け

鰻巻

鯛福紗焼

椀物

若芽豆腐

海老

澄まし仕立て

造り

旬の地魚 七種盛り

真鯛

鱈

平目

鮪

梅貝

烏賊

甘海老

凌ぎ

旬の地魚 握り寿司

焼物

旬の地魚 塩焼き(魚は日によって変わります)

焚合

旬の地魚 煮付け(魚は日によって変わります)

酢物

鮓のタタキ

油物

地魚と春野菜の天婦羅

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

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

梅酒

突出

寄せ水雲酢

前菜

若筍寄せ

海老チーズ煮

鯛真子寄せ

ミニトマトコンポート

うすい豆煮

鯛南蛮漬け

鰻巻

鯛福紗焼

椀物

鱧真丈 澄まし仕立て

造り

若狭海鮮造り

真鯛 鱈

平目

梅貝

烏賊

甘海老

焼物
(ます)

鮑踊り焼 又は鮑バター焼 (お造りにも出来

焼物

和牛一口ステーキ

葱味噌

スティックサラダ

酢物

うざく

蓋物

甘鯛 蕪蒸し

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖
料理長 北村 栄
調理場一同

皐月の御献立
『和み会席』

食前酒

梅酒

突出

寄せ水雲酢

前菜

若筍寄せ

海老チーズ煮

鯛真子寄せ

ミニトマトコンポート

うすい豆煮

鯛南蛮漬け

鰻巻

椀物

鯉真丈 澄まし仕立て

造り

若狭海鮮造り

真鯛 鱈

平目 梅貝

烏賊

甘海老

焼物

和牛一口ステーキ

葱味噌

スティックサラダ

酢物

うざく

蓋物

鱈 信州蒸し

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同