

料理長から献立のご説明

皐月の御献立

『料理長おすすめ会席』

前菜には琵琶湖の食材を取り入れて皐月らしく色合いなどを考えて九種盛りにしてあります。時間をかけて丁寧な鰹出汁を取った御椀は絶品の一品です。造里には自慢の握り寿司を付けています。帆立の東寺揚げはふわふわでも帆立の香高い揚物になっています。

『特選おすすめ会席』

椀は丁寧な骨切りをした牡丹鱧になります、鱧の旨味が詰まった一品になっています。焼物は日本三大和牛の一つ近江牛になっています。とてもきめ細かな刺しが入り柔らかく絶品です。琵琶湖産の鮎を空揚げにしました、ゆっくりと丁寧に揚げていますので骨まで食して頂けます。

『和み会席』

皐月らしく前菜には菖蒲南京、粽麩、桜桃チーズなど入れ七種盛りにしてあります。造里は新鮮な三種盛りにしてあります。鱸の木の芽味噌焼になり、一寸豆、独活香梅漬けをあらいらいとして漬けてあります。蒸物は碓井豆の茶碗蒸し具材に鱧を入れてあります。

ザグランリゾート 近江舞子

料理長 清水 末広

料理長のおすすめ

臯月の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒

甘夏酒

前菜

胡麻豆腐 雲丹 山葵
海老豆 木の芽
粽麩 チーズ桜桃
莖蒲南京 鯛莖蒲寿司
碓井楓羹 鉄皮煮凝り
若鮎塩焼

椀

清まし仕立て
牡丹鱧 玉子豆腐 梅肉
鶴菜 冬瓜 新順才 花柚子

造り

みかん鯛 間八 帆立炙り
鮑松葉刺し 車海老
鮪握り寿司 あしらい一式

焼物

近江牛鉄板焼
烧野菜色々
檸檬 旨醤油

冷やし物

碓井茶碗蒸し
鱧 百合根 丸小芋 銀杏
銀飴 くこの実 振り柚子

揚物

琵琶湖産鮎空揚げ
青唐 葛花
酢橘 抹茶塩

合肴

鱧しやぶ
水菜 榎 白葱 占地
蕨 新緑麩 薬味 ポン酢

止椀

蛸 細々菜 粉山椒

食事

近江米
佃煮

香物

三種

デザート フルーツ色々ワインジュレ掛け
わらび餅 チャービル

※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 近江舞子

料理長 清水 末広

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

甘夏酒

前菜

胡麻豆腐 雲丹 山葵
海老豆 木の芽
粽麩 チーズ桜桃
茗蒲南京 鯛茗蒲寿司
碓井楓羹 鉄皮煮凝り
若鮎塩焼

椀

清まし仕立て
玉子豆腐 結び鱧 梅肉
鶴菜 冬瓜 新順才 花柚子

造り

みかん鯛 間八 帆立炙り
車海老 鮪握り寿司
あしらい一式

焼物

鹿児島産和牛鉄板焼
焼野菜色々 山葵
檸檬 旨醤油

冷やし物

碓井茶碗蒸し
鱧 百合根 丸小芋 銀杏
銀飴 くこの実 振り柚子

揚げ物

帆立東寺揚げ
青唐 葛花
酢橘 抹茶塩

合肴

鱧しゃぶ
水菜 榎 白葱 占地
蕨 新緑麩 薬味 ポン酢

止椀

蛸 細々菜 粉山椒

食事

近江米
佃煮

香物

三種

デザート フルーツ色々ワインジュレ掛け
わらび餅 チャービル

※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 近江舞子

料理長 清水 末広

調理場一同

皐月の御献立
『和み会席』

食前酒 甘夏酒

先附 胡麻豆腐 山葵
穂紫蘇 美味出汁

前菜 海老豆 木の芽
粽麩 桜桃チーズ
菖蒲南京 鯛菖蒲寿司
丸十檸檬煮 碓井楓羹

椀 清まし仕立て
玉子豆腐 梅肉
冬瓜 新順才 爪柚子

造り みかん鯛 鮪 間八
あしらい一式

焼物 鱈木の芽味噌焼 一寸豆密煮
独活香梅漬 葉地神

冷やし物 碓井茶碗蒸し
鱧 百合根 丸小芋 銀杏
銀餡 くこの実 振り柚子

合肴 鹿児島産黒豚しゃぶ
水菜 白葱 占地 榎
蕨 新緑麩 胡麻ダレ

止椀 蜆 細々菜 粉山椒

食事 近江米
佃煮

香物 三種

デザート バナナプリン
ホイップ チャービル

※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 近江舞子
料理長 清水 末広
調理場一同