

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

先 附

新緑豆腐
巻蝦・生海胆
順才・旨出汁
山葵

椀

清汁仕立
五月豆真薯
鱧網代焼
浜防風
花柚子

造 り

八ッ橋盛り
鯛・初鰹・鳥貝・縞鰹
あしらい

八 寸

遠山ブロッコリー
鱧子桜桃
菖蒲百合根
薬玉海老
小鮎甘露煮
柏 餅
じゃが芋
新牛蒡黒煮
烏賊印籠
厚焼玉子

凌 ぎ

粽 寿司
細魚・鰻
がり

焼 物

温 石
黒毛和牛
レモン・塩

炊 合

鯛子・破竹
鮑・独活
花山椒・玉子

酢 物

明石蛸柔煮
蓮芋・白瓜
アスパラ菜
酢味噌

止 椀
食 事

赤出汁
浅利・新海苔御飯
香の物

デザート

旬のフルーツ
蕨 餅

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

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』

先附

山独活

胡桃味噌

カシューナッツ

鯛粽寿司

兜海老キャビア

的射穴子

甲冑真薯

矢羽根鶏肝

菖蒲百合根

旬楽
盛り
帆立・うるい

黄味酢

五月玉子

玉蜀黍チーズ

椀

清汁仕立

瓢豆腐

海老氷柱

あやめ独活

花柚子

造り

鱸・鰻炙り

間八・赤身

あしらい

焼物

温
石
国産牛肉

ちり酢

炊合

油目雲煮

破竹・蓬麩

三度豆

花山椒

蓋物

蓮根餅

水雲餡

山葵

酢物

小鮎吉野蒸し

杭茗荷

蛇籠胡瓜

新緑酢

止椀
食事

合せ味噌

新生姜・新牛蒡釜飯

香の物

デザート

旬のフルーツ

蕨餅

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬

総料理長 小山和夫

調理場一同

皐月の御献立 『和み会席』

前菜

鰯笹寿司
玉子カステラ
嶺岡豆腐
順才・タピオカ・乱引庵
合鴨ロースト
粒マスタード
蓬麩御手洗
辛子
水雲甘夏
叩長芋
桜桃明太チーズ

冷し椀

空豆冷製
楓麩 美味出ジュレー
くこの実・柚子

造里

鯛 間八 烏賊 海老
あしらひ

焼物

米茄子田楽
牛肉・永原寺
スナッブ豆
千枚蓮根

小鍋

鱧・湯葉・笹牛蒡
笹葱・三ッ葉
玉×鍋
粉山椒

揚げ物

桜海老・浅利
新海苔薩摩揚げ
南瓜・青唐
レモン・抹茶塩

酢物

焼目粒貝
胡瓜・トマトコンポート
茗荷・辛子黄味酢

食事

白御飯 止め椀 香の物
又は
炭うどん

デザート

南禅寺ぷりん
蕨餅 小倉
ラズベリー・黒蜜

※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。

ザグランリゾートプリンセス有馬
総料理長 小山和夫
調理場一同