

料理長から献立のご説明 皐月の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

花の4月も終わり、木々の色も鮮やかな緑の季節になりました。

5月から初夏に向かい美しくなる食材を用い、献立を作成しました。

先附は色鮮やかな皐月豆腐にイクラ等をのせ、美味出汁で召し上がっていただきます。

前菜は「走り」の順才、柏葉で包んだお寿司、チーズで作ったさくらんぼ等で九品盛りとしました。

吸物は清汁仕立てです。五月にふさわしい山吹色の真丈の上へ「走り」の鱧、人参、大根で吹流しを表現しました。吸口は花柚子です。

向附は地元「白浜」等で水揚げされる新鮮な魚介の五種盛りです。

焚合せは蛸の柔らかか煮です。新の小芋と矢羽根にむいた南京と炊き合わせました。

焼物は紀州備長炭を使い、炭火焼きとしました。黒毛和牛・足赤海老・地元で作られる太刀魚の干物を炭火で焼いていただきます。

お好みで岩塩・ポン酢を添えました。

酢の物は子持ちになります。蝦蛄を絹田巻きと海老等を盛り、黄味酢で召し上がっていただきます。

食事は新生姜の炊き込み御飯にしてみました。

水菓子はブルーベリーのゼリー寄せとメロン、ロールケーキ、さくらんぼの盛り合わせです。

『穴子とケンケン鰹のおすすめ会席』

穴子は、湯引きをお造りで、御椀は葛打ちしたもの。清汁仕立てで、小鍋は穴子しゃぶしゃぶ、そして、アスパラを巻いた揚物、柳川寄せの焚合せ、食事に蒸し寿司をお召し上がりください。

ケンケン鰹はお造りと、酢の物替りにたたきをご用意しました。

『料理長おすすめ会席』

先附はうすい豆で作った皐月豆腐です。

前菜は百合根で作った菖蒲や真鯉に見立てた天魚、胡麻で作った燕等で、爽やかな五月の風景を盛り込みました。

椀物は鱧と山吹真丈です。

向附は新鮮な鮮魚四種盛りにしました。

焚合せは穴子と笹垣牛蒡を合せ柳川寄せにし、小芋と近江蒟蒻の盛り合わせです。

焼物は黒毛和牛ロースと張る野菜を陶板で焼き、召し上がっていただきます。

酢の物は蝦蛄と海老を黄味酢で蛇腹胡瓜、茗荷と共に盛り合わせました。

食事は新生姜の御飯です。

『和み会席』

前菜は新の丸十、螢鳥賊の山葵漬け、一寸豆等、七種盛りです。

吸物は山吹真丈に赤白の吹流しとしました、清汁仕立てです。

向附は鮮魚三種盛りです。

焚合せは、穴子柳川寄せと小芋、近江蒟蒻の盛り合わせです。

焼物は鱈を柚庵地に浸け焼き、木の芽をつけ、木の芽焼きにしました。

小鍋は和歌山の名産「みかん」を使い、果汁と出汁を合せたもので、和牛ロース肉を召し上がっていただきます。

止肴は新水雲と、とろろ芋をゼラチンで寄せました。

食事は白御飯です。売店でも販売しており、好評をいただいています。海苔の佃煮を添えました。水菓子はブルーベリーのゼリー寄せにさくらんぼを添えました。

皐月の御献立
『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒 果実酒

先附 皐月豆腐

イクラ ラディッシュ
セルフィーユ

前菜

天魚南蛮漬け
菖蒲百合根
新順才 加減酢 梅肉
螢烏賊山葵漬け
柏葉寿司
チーズ桜坊
新丸十梅尾煮
一寸豆
燕利休羹

御椀

清汁仕立て
鱧 山吹真丈
源平吹流し 花柚子

造り

本日の鮮魚五種盛り
あしらい一式

焚合せ

蛸柔らか煮
新小芋 矢羽根南瓜
豌豆 辛子

焼物

黒毛和牛ロース
足赤海老 太刀魚干物
ヤングコーン スナップ豌豆
赤パプリカ レモン
岩塩 ポン酢

酢物

蝦蛄絹田巻き
海老旨酢 蛇腹胡瓜
酢取茗荷 黄味酢

食事 新生姜御飯

留椀 合わせ味噌

香物 三種盛り

水菓子 メロン ブルーベリー
桜坊 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 エレガント白浜
料理長 石谷 征愛
調理場一同

皐月の御献立

『穴子とケンケン鰹のおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準じます。
※5月11日(木)～6月11日(日)まで

食前酒

果実酒

前菜

新順才 加減酢 梅肉
螢烏賊山葵漬け
柏葉寿司
チーズ桜坊
新丸十梅尾煮
一寸豆
燕利休羹

御椀

清汁仕立て
伝助穴子葛打ち 山吹真丈
源平吹流し 梅肉 花柚子

向附

ケンケン鰹
穴子湯引き
あしらい一式 造り醤油

小鍋

穴子のしゃぶしゃぶ
寄せ出汁仕立て
巻白菜 水菜
榎の木 湯葉
豆腐 椎茸 葛切り

揚物

穴子アスパラ巻き
扇茄子 スナップ豌豆
おろし 天出汁

焚合せ

穴子柳川寄せ
新小芋 近江蒟蒻
豌豆 木の芽

酢物替り

鰹のたたき
オニオンスライス 貝割
フライドガーリック
洗い葱 生姜

食事

穴子の蒸し寿司
金糸玉子 がり

留椀

合わせ味噌仕立て

水菓子

メロン ブルーベリー
桜坊 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。

ザグランリゾートエレガント白浜
料理長 石谷 征愛
調理場一同

皐月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 果実酒

先附 皐月豆腐

イクラ ラディツシュ
セルフィーユ

前菜 天魚南蛮漬け

菖蒲百合根
新順才 加減酢 梅肉

螢烏賊山葵漬け
柏葉寿司

チーズ桜坊
新丸十梅尾煮

一寸豆
燕利休羹

御椀 清汁仕立て

鱧 山吹真丈
源平吹流し 花柚子

造り 本日の鮮魚四種盛り

あしらい一式

焚合せ 穴子柳川寄せ

新小芋 近江蒟蒻
豌豆 木の芽

陶板焼き 黒毛和牛ロース

ヤングコーン
スナッフ豌豆 赤パプリカ
レモン 岩塩 ポン酢

酢物 蝦蛄絹田巻き

海老旨酢 蛇腹胡瓜
酢取茗荷 黄味酢

食事 新生姜御飯

留椀 合わせ味噌

香物 三種盛り

水菓子 メロン ブルーベリー

桜坊 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「ジーウオーター」
の水を使用しております。

ザ グラン リゾート エレガント白浜
料理長 石谷 征愛
調理場一同

皐月の御献立
『和み会席』

食前酒 果実酒

前菜 新順才 加減酢 梅肉

螢烏賊山葵漬け

柏葉寿司

チーズ桜坊

新丸十梅尾煮

一寸豆

燕利休羹

御 椀

清汁仕立て

山吹真丈 源平吹流し

花柚子

造 り

本日の鮮魚三種盛り

あしらい一式

焚合せ

穴子柳川寄せ

新小芋 近江蒟蒻

豌豆 木の芽

焼 物

鱈木の芽焼き

路きやら煮 初地神

小 鍋

蜜柑風味鍋

和牛肉スライス レタス

豆腐 榎の木

止 肴

水雲養老羹

イクラ ラディッシュ

セルフィーユ 美味出汁酢

食 事

白御飯 磯海苔煮

留 椀

合わせ味噌

香 物

三種盛り

水菓子

ブルーベリーゼリー

桜坊 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

エレガント白浜

料理長 石谷 征愛

調理場一同