

## 料理長から献立のご説明

### 皐月の御献立

日に日に暖かくなり伊勢新茶も出始め、三月より伊勢二見鳥羽ラインが無料になり、名所巡りがしやすくなりました。

神明神社(石神さん)の春まつりや月末には伊勢海老祭りもあり、つつじの花も咲き乱れる月になりました。

### 『志摩産ケンケンカツオおすすめ会席』

志摩産の一本釣りの鰹をケンケン鰹と言います。その鰹をふんだんに使った会席になります。

前菜はあまりの美味しさに酒を盗んでまで食べると言われる酒盗入りの皐月の九種盛りとなります。

造りは鰹の腹を皮付きで銀皮にし、背は平作りとしました。

蓋物は生節を田舎煮とし、焼葱、焼豆腐で昔ながらの味付けにします。

酢肴は鰹を薄作りにし生野菜、にんにくを乗せ、ドレッシングでカルパッチョ風にします。

御飯は鰹の中落を井にし、山芋とろろを添えて、そのまま井にもよし、お茶をかけ茶漬けにしてもよしと、お好みでお召し上がりください。

### 『料理長おすすめ会席』

前菜は沢蟹を生のまま揚げ甘く艶煮にしました。鶏玉子を湯かき枇杷に見立てます。アサイーを搾り、わらび粉にて練り、わらび餅にします。新蓮根に黄身芥子を詰め油で揚げます。青梅を甘露煮としゼラチンで固めました。

椀物は魚のすり身に筍を入れ糲薯を作り、さつと炙り香ばしさを付け、三重産芽かぶり素麺を一番出汁で召し上がっていただきます。

造りは伊勢海老姿作り(お二人で一匹)と地魚四種盛とします。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れ伊勢海老長寿汁とします。

蓋物は三重産の青海苔を入れ萬頭とし、さつま芋を蝶々に剥き、たっぷりの新生姜餡で召し上がっていただきます。

焼肴は黒毛和牛に柚子ジュレを乗せ柏葉で巻き、甘辛味をご用意いたします。

酢肴は志摩産の青柳貝(通称バカ貝)を卵の花に甘酢を混ぜた五月雨酢で召し上がっていただきます。

御飯は一人前ずつ釜飯を御用意いたします。

果物は新茶でアイスを作り、カットフルーツを添えました。

## 『三重ブランド会席』

造りは伊勢海老姿作り(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れま

す。焼物は地元で採れたアワビを踊り焼で召し上がってもらいます。

台の物は三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶで御用意しております。

## 『松阪牛会席』

三重県が世界に誇る松阪牛を贅沢に使った会席です。メインに松阪牛のステーキか、しゃぶしゃぶ、すき焼きのどれか一品をお選びいただけます。

お二人でお見えになってもお一人ずつ別々の調理法でお選びいただけます。

松阪牛の証明書も付いています。

## 『伊勢海老会席』

造りに鳥羽名産の伊勢海老をお一人様一匹の姿作りにし、他に地魚四種と盛り合わせます。

また、伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れ、伊勢志摩名物の伊勢海老長寿汁とします。

## 『和み会席』

前菜は海老に木之芽味噌を乗せ軽く炙ります。三重県産の山桃を赤ワイン漬けとします。花苕荷をお寿司にしました。新順菜を吸酢ごと召し上がっていただきます。

造りは三重県産アツパ貝を入れた他、地魚三種盛とします。

蓋物はあやめ麩を入れた萬頭を作りたっぷりの新生姜餡をご用意いたしました。

台の物は梅雨の水を飲んだらおいしくなると言われる鱧をすき鍋で口に一味味噌を添えます。

留椀は合せ味噌で生湯葉で召し上がっていただきませ

す。御飯は三重県産ミルククイーンを焚きます。

料理長のおすすめ

皐月の御献立

『三重ブランド会席』

※特撰料理長おすすめ会席 + 5,400円(税込)  
※5月1日(月) ~ 5月28日(日)まで

食前酒

山桃酒

前菜

海老木之芽味噌焼 芥子蓮根  
山桃ワイン漬 枇杷玉子  
茗荷寿司 寄せ青梅  
沢蟹艶煮 アサイーわらび餅  
新順菜天 キュウイ

椀物

清汁仕立  
焼目筍糲薯 芽かぶ素麺  
うるい 口木之芽

造里

伊勢海老 鱧落し  
鯛 鮪 イタヤ貝  
芽物一式

焼肴

鮑踊り焼  
ポテト 人参 ブロッコリー バター

蓋物

青海苔萬頭  
蝶々丸十 山芹

台の物

松阪牛しゃぶしゃぶ  
白菜 白葱 えの木 葛切り  
水菜 豆腐 胡麻だれ ポン酢 薬味

酢物

青柳貝  
花菖蒲大根 五月雨酢

留椀

合わせ味噌仕立  
湯葉 洗い葱 香山椒

香之物

三種盛

食事

新牛蒡釜飯

果物

抹茶アイス  
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

## 皐月の御献立

### 『松阪牛会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる  
※5月1日(月)～5月28日(日)まで

#### 食前酒

山桃酒

#### 前菜

海老木之芽味噌焼 芥子蓮根  
山桃ワイン漬 枇杷玉子  
茗荷寿司 寄せ青梅  
沢蟹艶煮 アサイーわらび餅  
新順菜天 キュウイ

#### 椀物

清汁仕立  
焼目筍糝薯  
うるい 口木之芽

#### 造里

鱧落し 鯛  
甘海老 イタヤ貝  
芽物一式

#### 焼肴

松坂牛ステーキ  
ポテト ペコロス 姫もろこし  
シャトー人參 ブロッコリ  
岩塩 山葵 ステーキソース

#### 蓋物

青海苔萬頭  
蝶々丸十 山芹

#### 酢肴

青柳貝  
花菖蒲大根 五月雨酢

#### 留椀

合わせ味噌仕立  
湯葉 洗い葱 香山椒

#### 香之物

三種盛

#### 食事

新牛蒡釜飯

#### 果物

抹茶アイス  
カットフルーツ パセリ

※焼魚のステーキを台の物のしゃぶしゃぶ又はすき焼きに変更することも可能です。

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

## 皐月の御献立

### 『伊勢海老会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 料金に準じます  
※5月1日(月)～5月28日(日)まで

#### 食前酒

山桃酒

#### 前菜

海老木之芽味噌焼 芥子蓮根  
山桃ワイン漬 枇杷玉子  
茗荷寿司 寄せ青梅  
沢蟹艶煮 アサイーわらび餅  
新順菜天 キュウイ

#### 椀物

清汁仕立  
焼目筍糲薯 芽かぶ素麺  
うるい 口木之芽

#### 造り

伊勢海老一匹姿盛り  
鱧落し 鯛 鱈 イタヤ貝  
芽物一式

#### 焼肴

柏葉包み黒毛和牛柚子ソース焼  
姫コーン 赤ピーマン

#### 蓋物

あやめ萬頭  
蝶々丸十 山芹

#### 台之物

鱧すき鍋  
新玉葱 えの木 京葱 小豆麩  
豆腐 水菜 一味味噌

#### 酢肴

青柳貝  
花菖蒲大根 五月雨酢

#### 留椀

合わせ味噌仕立  
湯葉 洗い葱 香山椒

#### 香之物

三種盛

#### 食事

新牛蒡釜飯

#### 果物

抹茶アイス  
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

## 皐月の御献立

### 『志摩産ケンケンカツオおすすすめ会席』

※料理長おすすすめ会席料金に準じます  
※4月1日(土)～5月28日(日)まで

#### 食前酒

山桃酒

#### 前菜

鰹入り季節の九種盛り

#### 椀物

清汁仕立

焼目筍糝薯 芽かぶ素麺

うるい 口木之芽

#### 造り

鰹銀皮平作り

鯛

芽物一式

#### 焼肴

柏葉包み黒毛和牛柚子ソース焼

姫コーン 赤ピーマン

#### 蓋物

生節田舎煮

桜麩 焼葱 焼豆腐

針生姜 木之芽

#### 台之物

鱧すき鍋

新玉葱 えの木 京葱

小豆麩 豆腐 水菜 一味味噌

#### 酢肴

鰹カルパッチョ風

生野菜

#### 留椀

合わせ味噌仕立

湯葉 洗い葱 香山椒

#### 香之物

三種盛

#### 食事

鰹山掛け丼

針海苔 生山葵

#### 果物

抹茶アイス

カットフルーツ パセリ

※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。

ザグランリゾート鳥羽

料理長 安田 巧

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

山桃酒

前菜

海老木之芽味噌焼 芥子蓮根  
山桃ワイン漬 枇杷玉子  
茗荷寿司 寄せ青梅  
沢蟹艶煮 アサイーわらび餅  
新順菜天 キユウイ

椀物

清汁仕立  
焼目筍糲薯 芽かぶ素麺  
うるい 口木之芽

造り

伊勢海老(お二人で一匹)  
鱧落し鯛  
鮪 アツパ貝  
芽物一式

蓋物

青海苔萬頭  
蝶々丸十 山芹

焼肴

柏葉包み黒毛和牛柚子ソース焼  
姫コーン 赤ピーマン

台之物

鱧すき鍋  
新玉葱 えの木 京葱  
小豆麩 豆腐 水菜 一味味噌

酢肴

青柳貝  
花菖蒲大根  
五月雨酢

留椀

合わせ味噌仕立  
湯葉 洗い葱 香山椒

香之物

三種盛

食事

新牛蒡釜飯

果物

抹茶アイス  
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽  
料理長 安田 巧  
調理場一同

皐月の御献立  
『和み会席』

食前酒

山桃酒

前菜

海老木之芽味噌焼 芥子蓮根  
山桃ワイン漬 枇杷玉子  
茗荷寿司 寄せ青梅  
新順菜天 キユウイ

椀物

清汁仕立  
焼目筍糲薯 芽かぶ素麺  
うるい 口木之芽

造里

鱧落し 鯛  
甘海老 アツパ貝  
芽物一式

蓋物

あやめ萬頭  
蝶々丸十 山芹

焼肴

柏葉包み豚ロース柚子ソース焼  
姫コーン 赤ピーマン

台之物

鱧すき鍋  
新玉葱 えの木 京葱  
小豆麩 豆腐 水菜 一味味噌

酢肴

青柳貝  
花菖蒲大根  
五月雨酢

留椀

合わせ味噌仕立  
湯葉 洗い葱 香山椒

香之物

三種盛

食事

ミルキークイーン

果物

抹茶アイス  
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽  
料理長 安田 巧  
調理場一同