

料理長から献立のご説明

臯月の御献立

『料理長おすすめ会席』

先附は抹茶を胡麻豆腐に練り込み、雲丹を乗せ新緑のイメージで作ってみました。

前菜は新順才やチーズにチョコレートを入れ桜桃などを作り、九種盛りを作りました。

御椀は走りの鱧と名残の浅刺を使い臯月らしい椀にしました。

向附は雑賀崎で揚がる鮮魚で四種盛りにしました。焚合せは節句に合わせ南瓜を兜にしました。

台の物は雑賀崎で揚がった足赤海老や、旬の穴子などを炭火で焼いて、岩塩で召し上がっていただきます。

留肴は和歌山特産の梅鶏の笹身を酒蒸しにしました。食事は魚か鶏、又は蛸など、その日に入る新鮮な食材を使った釜飯です。

水菓子には、メロンや桜桃など盛り合わせました。

是非一度お召し上がりください。お待ちしております。

『和み会席』

前菜は粽や枇杷など、臯月をイメージして七種を作りました。

御椀は若草の萌える爽やかな風情をイメージしました。向附は地元の漁港で獲れた鮮魚を盛りました。

焼物は季節の花・山吹の花の色に合わせ、黄色に玉味噌で焼きました。

焚き合せは南瓜を兜に剥き、端午の節句に合わせました。

台の物は女性にも喜ばれるヘルシーな牛の赤身の部分を陶板焼きでお召し上がりいただきます。

留肴は貝柱を炙ってあっさり仕上げました。食事はチリメンジャコを山椒煮にして白ご飯に添えました。

是非一度お召し上がりください。お待ちしております。

料理長おすすめ

皐月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 果実酒

先 附

抹茶豆腐

雲丹 ラディツシユ

山葵 美出汁

前 菜

粽麩

螢烏賊酢味噌掛け

桜桃チーズ

合鴨黄身寿司

枇杷玉子

空豆

蛸柔らか煮

新順才

小袖サーモン

御 椀

清水仕立て

鱧 若草真丈

あやめ人参 源平吹流し

木の芽

向 附

鮮魚四種盛り

妻彩々

焚合せ

兜南瓜 海老芝煮

新小羊 スナツプ豌豆 楓麩

台の物

炭火焼き

黒毛和牛 足赤海老 穴子

ヤングコーン パプリカ エリンギ

岩塩

留 肴

梅鶏笹身酒蒸し

オニオンスライス 茗芽 茗荷

食 事

釜飯

留 椀

合わせ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

メロン

プチケーキ

キウイ 桜桃

※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 和歌の浦

料理長 出口 卓治

調理場一同

皐月の御献立
『和み会席』

食前酒 果実酒

前菜 粽麩

螢烏賊酢味噌掛け

桜桃チーズ

合鴨黄身寿司

枇杷玉子

空豆

蛸柔らか煮

御 椀

清水仕立

若草真丈

あやめ人参 源平吹流し

木の芽

向 附

本日の鮮魚三種盛り

妻彩々

焼 物

鱈の山吹焼き

きやら落 葉地神

焚合せ

兜南瓜 海老芝煮

新小芋 スナッPEndウ

楓麩

台の物

牛モモ肉

エリンギ パプリカ 志々唐

留 肴

焼き霜貝柱

胡瓜 ラディッシュ 茗芽

食 事

白ご飯

チリメン山椒

留 椀

合わせ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

杏仁豆腐

ブルーベリー

※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 和歌の浦

料理長 出口 卓治

調理場一同