

料理長から献立のご説明

水無月の御献立

『ザ・北海道』

北海道と言えば毛蟹や雲丹をはじめとする魚介類や、広大な大地で育った野菜類が目に見えます。毛蟹、生雲丹を使った新鮮な造里、じゃが芋を器にし焼き上げたグラタンや朴葉を敷き調理するちゃんちゃん焼など北海道の魅力が詰まったボリユームのある会席となっております。

『料理長おすすめ会席』

赤穂のお造りはその日水揚げされた地魚の姿造りと旬の魚を使った盛り合わせの一皿です。焼物では国産牛と野菜を目の前の陶板で焼いてお召し上がりいただきます。三種類のソースを準備しており柚子風味のぼん酢とBBQソース、そして赤穂の塩をお好みでご賞味くださいませ。

『和み会席』

前菜でございますが、料理長が季節の食材を選びできた八品が器に並びます。造里は四種盛りとなっております、鯛のレモンメはさっぱりとしていて絶品です。鍋物はトマトちり鍋でございます。トマトの酸味と豚肉の旨味が絶妙の仕上がりとなっておりますのでぜひお召し上がりくださいませ。

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『特撰 料理長おすすめ会席 ザ・北海道』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※五月七日(日) ～ 八月二十七日(日)まで

食前酒

苺ワイン

先付

湯葉豆腐
じゅん菜
いくら
山葵餡
木の芽

先付

ビシソワーズ

前菜

氷室チーズ
桜んぼ百合根
長芋明太寄せ
海老ベーコン巻
小芋田楽
水雲とろろ
×鯖茶巾寿司
豚卷サラダ
サーモン砵巻

椀物

鱧真蒸
煮梅 海老
輪牛蒡 針葱
木の芽

造り

毛蟹 北海道生雲丹
旬魚盛り合わせ
あしらい一式

小鍋

トマトちり鍋
薄切り豚 鰯 エリンギ
レタス 人参 葛切り

焼物

じゃが芋グラタン
鶏オイル蒸し

変り鉢

ちゃんちゃん朴葉焼
蛸 帆立 玉葱

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

メロン

※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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

苺ワイン

先付

湯葉豆腐
じゅん菜 いくら
山葵餡 木の芽

前菜

氷室チーズ
桜んぼ百合根
長芋明太寄せ
海老ベークン巻
小芋田楽
水雲とろろ
×鯖茶巾寿司
豚卷サラダ
サーモン砵巻

椀物

鱧真蒸
煮梅 海老
輪牛蒡 針葱 木の芽

造里

料理長厳選
赤穂産旬魚姿造里

凌ぎ

じゃが芋揚げ饅頭
鶏ミンチ 海老
揚げ牛蒡 八方餡

小鍋

トマトちり鍋
薄切り豚 鰈 エリンギ
レタス 葛切り 人参

焼物

牛陶板焼き
彩り焼野菜

食事

季節の釜飯

留椀

赤出汁

香物

三種盛り合わせ

デザート

フルーツ色々 サイダー寄せ
ワインジュレかけ 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 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同

水無月の御献立 『和み会席』

食前酒 苺ワイン

先付 湯葉豆腐
じゅん菜 いくら
山葵餡 木の芽

前菜 氷室チーズ
桜んぼ百合根
長芋明太寄せ
海老ベーコン巻
小芋田楽
水雲とろろ
メ鯖茶巾寿司
豚卷サラダ

椀物 鱧真蒸
煮梅 海老 輪牛蒡
針葱 木の芽

造里 鯛レモンメ 小角鮪
牡丹海老 かんぱち
あしらい

凌ぎ じゃが芋揚げ饅頭
鶏ミンチ 海老 揚げ牛蒡 八方餡

小鍋 トマトちり鍋
薄切り豚 鰯
レタス 葛切り 人参 エリンギ

焼物 鱈柚庵 けんちん焼
ばい貝エスカルゴ 柚子大根

食事 赤穂米 にこまる

留椀 赤出汁

香物 三種盛り合わせ

水菓子 フルーツ色々サイダー寄せ
ワインジュレかけ 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 赤穂
料理長 尾鷲 敏之
調理場一同