

料理長から献立のご説明

水無月の御献立

『宮津とり貝会席』

全国ブランドである宮津のとり貝のフルコースです。とり貝お造り、蓋物はとり貝福良煮、焼物はとり貝の殻焼きを焗炉にて提供いたします。

とり貝握り寿司、とり貝天麩羅、とり貝酢味噌、お食事にはとり貝御飯をご用意しております。

『京丹後鱧特撰会席』

関西の夏を彩る鱧料理。

梅雨の雨により、肥えた皮の柔らかい日本海の鱧を焼霜造り、鱧しゃぶ、照り焼きなどでお楽しみください。

『料理長おすすめ会席』

お造りは丹後の新鮮な地魚五種を盛り合わせております。

旬の岩牡蠣を酢物で提供する他、太刀魚香煮、かます養老巻き利久焼き、小鍋には和牛みすじすきやき鍋、お食事は玉蜀黍御飯をご用意しております。

『和み会席』

造りは新鮮な丹後の地魚三種の盛り合わせです。

焼物はかます利久焼き、小鍋は鱧柳川鍋をご用意しております。

ザグランリゾート 天の橋立

料理長 岡田 勲

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『宮津とり貝特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます

※六月一日(木) ～ 六月十九日(月)まで

※仕入れの都合上、ご予約は三日前までにお申し込み下さい。

食前酒

紅芋酢サワー

先付二種

とり貝 うご 胡瓜みぞれ酢

宮村トマトとオイルサーデン

床漬け豆腐のドレッシング掛け

前菜

胡瓜雷干し うご 胡麻酢和え

とろ湯葉山葵しょうゆ

海老彩真丈

新丸十拇尾煮

スナッフ豌豆明太子射込み

山桃甲州煮

サーモンチーズ市松

青瓜奈良粕漬け

茗荷寿司

御椀

小吸物

ちぎり梅

宮津ちくわ

煎り米

造り

宮津育成とり貝造り

あしらい・山葵・土佐醤油

蓋物

とり貝福良煮

筍 若布 高野豆腐 蕨

焼物

とり貝殻焼き

焜炉にて レモン・藻塩

凌ぎ

とり貝握り寿司

がり

揚物

とり貝天麩羅

旬の山菜・天出汁

酢物

とり貝酢味噌

彩り野菜

食事

とり貝御飯

香の物

赤出汁

水物

赤肉メロン

ブルーベリーチーズアイス

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『京丹後鱧特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます
※六月二十四日(土) ～ 八月三十一日(木)まで

食前酒

梅酒

先付

藩茄と馬鈴薯の冷し小吸物
蓮根せんべい

前菜

海老彩真薯
胡瓜雷干し うご 胡麻酢和え
新丸十梅ノ尾煮
スナッフ豌豆明太子射込み
山桃甲州煮

椀

清汁仕立て
牡丹鱧 蓮根餅 焼椎茸
潤才 梅肉

造り

鱧焼霜造り
丹後の地魚三種 梅肉 土佐醤油

蓋物

鱧山椒の玉締め
笹がき牛蒡 椎茸
百合根 三ツ葉

焼物

鱧源平焼き
照焼き ゆかり焼き
一寸豆レモン煮 木の葉生姜

揚物

鱧水車揚げ
アスパラ 九条葱
万願寺唐辛子 ワイン塩

小鍋

鱧しゃぶ
三ツ葉 玉葱 牛蒡 榎木茸
豆腐 梅肉

酢物

鱧おとし
茄子水晶 彩り野菜 梅肉 山葵

食事

鱧棒寿司
赤出汁 甘酢生姜

水菓子

ブルーベリーチーズアイス
季節の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

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』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる
※六月一日(木)～六月三十日(金)まで

食前酒

梅酒

先付

水無月豆腐 芥子あん
合鴨ロース煮 蓮根せんべい

前菜

胡瓜雷干し うご 胡麻酢和え
とろ湯葉山葵醤油
海老彩真薯
新丸十梅ノ尾煮
スナップ豌豆明太子射込み
山桃甲州煮
サーモンチーズ市松
青瓜奈良粕漬け
茗荷寿司

御椀

清汁仕立て
牡丹鱧 蓮根餅 花メロン 潤才 梅肉

造り

仲夏の丹後の地魚五種盛り
あしらい一式

焚合せ

太刀魚香煮
小芋 牛蒡 焼豆腐 蒟

焼物

かます養老巻き利久焼き
一寸豆レモン煮 木の葉生姜

凌ぎ

心太芥子酢掛け
炭酸ゼリー

小鍋

和牛みすじすきやき鍋
玉葱 白才 白葱 菊菜 焼豆腐
糸蒟蒻 とき玉子

酢物

蒸し育成岩がき
ポン酢 薬味

食事

玉蜀黍御飯
香の物
赤出汁

水物

ブルーベリーチーズアイス
季節の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同

水無月の御献立 『和み会席』

食前酒

梅酒

先付

水無月豆腐 芥子あん
蓮根せんべい

前菜

胡瓜雷干し うご 胡麻酢和え
とろ湯葉山葵醬油
海老彩真薯
新丸十梅ノ尾煮
スナッフ豌豆明太子射込み
山桃甲州煮
サーモンチーズ市松

御椀

飛魚つみれ吸
焼葱 短冊大根 人参 露生姜

造り

丹後の地魚三種盛り
あしらい一式

焚合せ

穴子豆腐オランダ煮
茄子 小芋 青味 山椒あん

焼物

かます利久焼き
一寸豆レモン煮 木の葉生姜

凌ぎ

心太芥子酢掛け
炭酸ゼリー

小鍋

鱧柳川鍋
笹がき牛蒡・玉葱・三つ葉・とき玉子

食事

丹後産こしひかり
赤出汁
香の物

水物

葡萄ゼリー
季節の果物と共に

※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 天の橋立

料理長 岡田 勲

調理場一同