

料理長から献立のご説明

水無月の御献立

『金目鯛と鮑特撰会席』

伊豆半島の名物でもある金目鯛と鮑をふんだんに取入れた特撰会席です。焼物は鮑をステーキで、揚物は少し酸味の効いた煎出汁でお召し上がりいただく金目鯛天婦羅、煮物に甘辛く煮込んだ金目鯛煮付、台の物には野菜もたくさん金目鯛しゃぶしゃぶをご用意しております。是非この機会にお召し上がり下さい。

『料理長おすすめ会席』

前菜は目でも季節を感じていただけるような九点盛りでございます。御椀は少し洋風に仕上げたパンプキンスープをお召し上がりいただけます。造里は四点盛り、揚物は金目鯛を天婦羅でお召し上がりいただけます。食事は茗荷御飯をご用意しお待ちしております。

『和み会席』

先付は胡麻豆腐をベースにした水無月豆腐でございます。造里は三点盛り、台の物はスズキを魚醤仕立の出汁でお召し上がりいただけます。デザートは黒糖で作った黒糖黒胡麻プリンです。

ザグランリゾート エレガント熱海
料理長 岡山 雄太

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『金目鯛と鮑特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます
※六月一日(木)～六月三十日(金)まで

食前酒

果実酒

前菜

海老 蛸 夏野菜黄味酢和へ
順才旨酢掛け
穴子八幡巻
鮭有馬煮
川海老素揚
茗荷寿司
枇杷南瓜
枝豆チーズ
楓煎餅

椀変り

パンプキンスープ
揚げパン 刻みパセリ

造り

料理長おすすめお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物

鮑ステーキ
添え野菜

揚物

金目鯛天婦羅
南瓜 椎茸 煎塩 天出汁

煮物

金目鯛煮付
小芋 針生姜 木の芽

台物

金目鯛しゃぶしゃぶ
地野菜色々 ちり酢

食事

茗荷御飯

香の物

三種盛り

デザート

黒糖黒胡麻プリン
黒豆蜜煮
季節のアイス
カットケーキ

※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熱海

料理長 岡山 雄太

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

果実酒

先付

水無月豆腐
小豆 山葵 美味出汁

前菜

海老 蛸 夏野菜黄味酢和へ
順才旨酢掛け
穴子八幡巻
鮭有馬煮
川海老素揚
茗荷寿司
枇杷南瓜
枝豆チーズ
楓煎餅

椀変り

パンプキンスープ
揚げパン 刻みパセリ

造り

料理長おすすめお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物

若鮎塩焼
氷室蕃茄 地神 蓼酢

揚物

金目鯛天婦羅
南瓜 青唐 煎塩 天出汁

台物

魚醬仕立
スズキ 笹搔牛蒡 白葱
レタス 三つ葉 柚子胡椒

食事

茗荷御飯

止椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

黒糖黒胡麻プリン
黒豆蜜煮
季節のアイス
カットケーキ

※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 エレガント熱海

料理長 岡山 雄太

調理場一同

水無月の御献立
『和み会席』

食前酒

果実酒

先付

水無月豆腐
小豆 山葵

美味出汁

前菜

海老 蛸 夏野菜黄味酢和へ
順才旨酢掛け

穴子八幡巻

鮎有馬煮

川海老素揚

茗荷寿司

枇杷南瓜

枝豆千しズ

楓煎餅

椀変り

パンプキンスープ
揚げパン 刻みパセリ

造り

旬のお造り盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物

若鮎塩焼

氷室蕃茄 地神 蓼酢

蒸物

新じゃがいも万頭

青菜 楓麩 山葵 鱈甲飴

台物

魚醬仕立

スズキ 笹搔牛蒡 白葱

レタス 三つ葉 柚子胡椒

食事

富山産こしひかり

止椀

赤出汁

デザート

黒糖黒胡麻プリン
黒豆蜜煮

※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。

ザグランリゾートエレガンテ熱海

料理長 岡山 雄太

調理場一同