

料理長から献立のご説明

水無月の御献立

『飛驒牛 特撰会席』

飛驒牛を存分に召し上がっていただける為に新たに企画した会席料理です。

六月度は、飛驒牛の中でも最上級のAー五ランクの飛驒牛サーロースステーキをメインにした特撰料理長おすすめ会席となっております。

また、食前酒と致しましては、地酒(すますま)ワイン、ソフトドリンクなど、グループ単位でお好きな物をお出しいたします。

厳選したお肉をお出しする為、ご予約はご宿泊日の二日前迄によりしくお願いいたします。

『料理長おすすめ会席』

お造りは、初夏の旬の雅鯛や鮪、車海老を含め四種を厳選しています。

また、前菜は旬の山海の珍味九種類を盛り込み、味、視覚でもお楽しみいただけます。

陶板に、GR下呂自慢の特撰飛驒牛陶板焼きを(五等級を厳選してお出しいたします)

また、酢の物としまして、飛驒牛ローストビーフと飛驒牛料理を二品をお出しして、飛驒牛を存分に召し上がっていただきます。

献立内容及びボリューム面でも、ご満足いただけると思います。

『和み会席』

お造りは、新鮮な魚介類の四種盛りをご用意いたします。

メインの陶板焼きは、飛驒牛(四等級)を使用してお出しいたします。

また、焼き物には、春から夏の旬魚 鱈を、柚庵焼きにてお出しいたします。

南飛驒の初夏をイメージしたバランスの良い季節感のある献立となっております。

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『飛騨牛 特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます

食前酒

スパークリング地酒（すますま）
ワイン・ソフトドリンク等
お好みでお出しいたします

先付

水無月豆腐
小豆、山葵

前菜

穴子寿司、茗荷、笹巻き麩
絹かつぎ、新丸十、もずく
鴨ロース、一寸豆、蛍烏賊

椀物

海老真丈
椎茸、木の芽

造り

旬の造り盛り合わせ
雅鯛、烏賊、鮪、甘海老等
山葵、紅蓼、花穂

陶板

特撰飛騨牛陶板焼き
飛騨牛サーロースステーキ
（A-5等級の飛騨牛サーロースです）
玉葱、もやし
パプリカ、榎木

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛騨こしひかり
葱味噌

デザート

パインナップル、メロン
自家製プリン

※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 下呂
料理長 山森 文司
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

季節の果実酒

先付

水無月豆腐
小豆、山葵

前菜

穴子寿司、茗荷、笹巻き麩
絹かつぎ、新丸十、もずく
鴨ロース、一寸豆、螢烏賊

椀物

海老真丈
椎茸、木の芽

造り

特撰旬の造り盛り合わせ
雅鯛、烏賊、鮪、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

陶板

特撰飛驒牛陶板焼き
(A―五等級の飛驒牛)
玉葱、もやし
パプリカ、榎木

焼物

鯖の柚庵焼き
はじかみ

焚合わせ

丸茄子、巻き湯葉
三度豆、生姜

酢物替り

飛驒牛ローストビーフ
エンダイブ、レッドビート
ミズナ、ルッコラ等

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛驒こしひかり
葱味噌

デザート

メロン、パイナップル
自家製プリン

※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 下呂

料理長 山森 文司

調理場一同

水無月の御献立
『和み会席』

食前酒

季節の果実酒

先付

水無月豆腐
小豆、山葵

前菜

穴子寿司、茗荷
絹かつぎ、新丸十、もずく
鴨ロース、一寸豆

椀物

海老真丈
椎茸、木の芽

造り

旬の造り盛り合わせ
雅鯛、鮪、烏賊、甘海老
山葵、紅蓼、花穂

陶板

飛驒牛陶板焼き
玉葱、パプリカ
もやし、榎木

焼物

鱒柚庵焼き
はじかみ

焚合わせ

丸茄子、巻き湯葉
三度豆、麩、生姜

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

食事

飛驒こしひかり
ねぎ味噌

デザート

メロン、パイナップル
プリン

※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 下呂
料理長 山森 文司
調理場一同