

料理長から献立のご説明

水無月の御献立

『鮑と金目鯛 特撰会席』

前菜は季節の九品、お造りは鮪と地魚三種の盛り合わせを大島の塩と造り醤油でお召し上がりいただきます。

先椀は金目鯛の葛打ちを清まし汁で。

温物は伊豆特産の金目鯛しゃぶしゃぶ、焼物は地元で獲れた鮑を陶板焼で、二種のソースでお楽しみいただきます。蒸し物には当ホテル自慢の一品、金目鯛の煮付けをご用意いたしました。

ザグランリゾート エレガント伊豆を贅沢に味わっていただけるグレードアップ会席です。

『料理長おすすめ会席』

前菜は季節の九品。

お造りは鮪と地魚四種の盛り合わせ、先椀は金目鯛の葛打ちを清まし汁仕立てにいたしました。

温物には麦豚の角煮と賀茂茄子の揚げ煮、稲庭饅頭をたっぷりの大根卸し汁でお召し上がりいただきます。焼物は鮑の陶板焼、蒸し物は牛たたきと夏野菜の冷製仕立て、油物には新鮮な静岡由比産の桜海老を搔揚げにしてご用意いたします。

『和み会席』

前菜は旬の七種盛り。

お造りは鮪と地魚三種の盛り合わせ、先椀は金目鯛の葛打ちを清まし汁仕立てでお召し上がりいただきます。酢の物は穴子のゼリー寄せと順菜の山葵酢掛け、温物には麦豚牛蒡巻きのコーンクリーム鍋でご用意いたします。焼物は細魚の八幡巻きを照り焼きで。

蒸し物は山葵葛豆腐と夏野菜を焚き合わせにいたしました。

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『鮑と金目鯛 特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※6月2日(金)～8月31日(木)まで

食前酒

枇杷酒

前菜

季節の九品
さざえ串揚げ
若鮎焼姿寿司
法月玉子
団扇長芋
穴子煮凝り
新丸十枇杷見立て
紫陽花一寸豆
もろこし豆腐
牛アスパラ山椒焼

造里

鮪と地魚三種盛込み
あしらい一式 造り醤油 大島の塩

先椀

清まし汁仕立て
金目鯛葛打ち 焼き茄子
冬瓜 柚子

温物

金目鯛しゃぶしゃぶ
野菜色々 薬味 ぽん酢

焼肴

鮑の陶板焼
小玉葱 パプリカ 椎茸
付けたれ二種

蒸物

金目鯛煮付
おくら 小芋 白髪葱 木の芽

香物

三種盛り

御飯

富山産こしひかり

止椀

赤出汁

水物

季節のもの二種

※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 エレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

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

枇杷酒

前菜

季節の九品

さざえ串揚げ

若鮎焼姿寿司

法月玉子

団扇長芋

穴子煮凝り

新丸十枇杷見立て

紫陽花一寸豆

もろこし豆腐

牛アスパラ山椒焼

造里

鮪と地魚四種盛込み

あしらい一式 造り醤油

大島の塩

先椀

清まし汁仕立て

金目鯛葛打ち 焼き茄子

冬瓜 柚子

温物

豚角煮と賀茂茄子の揚げ煮

稲庭饅飩 浅葱

大根卸し 針生姜

焼肴

鮑の陶板焼

ブロッコリー パプリカ

付けたれ二種

蒸物

焚き合わせ（冷製仕立て）

牛たたき 海老 茄子

焼トマト 南瓜 おくら

油物

桜海老搔揚げ

香物

三種盛り

御飯

富山県産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

季節のもの二種

※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 エレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同

水無月の御献立 『和み会席』

食前酒 枇杷酒

前菜 季節の七品

さざえ串揚げ

若鮎焼姿寿司

法月玉子

団扇長芋

穴子煮凝り

新丸十枇杷見立て

紫陽花一寸豆

造里 鮪と地魚三種盛込み

あしらい一式 造り醤油 大島の塩

先椀 清まし汁仕立て

金目鯛葛打ち 焼き茄子

冬瓜 柚子

酢肴 穴子水晶と順菜の山葵酢掛け

穴子 おくら 独活 胡瓜

温物 コーンクリーム味噌鍋

麦豚牛蒡巻き 人参

舞茸 芽きやべつ

焼肴 細魚の八幡照り焼き

茗荷酢漬け 木の芽

蒸物 焚き合わせ

山葵葛豆腐 南瓜 六方小芋

筒牛蒡竹林 海老 おくら

香物 三種盛り

御飯 富山産こしひかり

止椀 赤だし汁

水物 季節のもの二種

※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伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同