

料理長から献立のご説明

水無月の御献立

『但馬牛ステーキと鯛の特撰会席』

鯛を丸ごと一匹、さらに但馬牛も愉しめるお薦めのコースです。

炊き合わせには鯛の荒炊き、洋皿には但馬牛ステーキとフォアグラ。ポリウムもあり、ご満足いただける献立をご用意しております。

お祝いの席などにも是非お召し上がりください。

『香住産紅ガニと鮑の特撰会席』

香住産の紅ガニを贅沢に二匹半使用したコースです。

鮑も二枚付き、酢の物には紅ガニの茹で姿一杯をご用意し、陶板焼きではバター風味と存分に紅ガニを愉しんで頂ける内容です。ぜひご賞味くださいませ。

『料理長おすすめ会席』

造りには車海老と日本海の幸四種盛りをご用意。

鮑の柔らか煮は一枚丸々ついて、とても絶品です。

但馬牛の豆乳鍋もおすすりめです。

『香住産紅ガニ会席』

香住産紅ガニを造り、陶板焼き、酒蒸し等をご用意。冬場の松葉ガニとは違った独特な味わいと香りはくせになること間違いありません。

『和み会席』

造りは新鮮な魚の四種盛りをご用意。焼物には、旬のすずき、鍋には、但馬ポークを豆乳鍋でお召し上がりいただきます。

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『但馬牛ステーキと鯛の特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます
※5月1日～6月30日(金)まで

食前酒 びわ酒

前菜 旬の物九種盛り

水無月豆腐 湯葉オクラ 寄せイチジク
鱧水仙 鮭カステラ さくらんぼチーズ
あじさい百合根 あまご有馬煮 びわ玉子

大皿 鯛姿盛り

鯛しゃぶしゃぶ、但馬牛しゃぶしゃぶ
※鯛はお造りでも鍋でもお好みでお召し上がりください。

炊合 鯛荒炊き
牛蒡 針生姜 木の芽

洋皿 但馬牛ステーキ
フォアグラ

※地元但馬の但馬牛を使用しております。

揚げ物 鯛梅しそ揚げ
青唐 抹茶塩

酢物 小鯛笹漬け
胡瓜 トマト 土佐酢

食事 鯛釜飯
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物

抹茶プリン 白玉 ホイップ 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 城崎
料理長 木谷 博信
調理場一同

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『紅カニと鮑の特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます。
※5月1日～6月30日(金)まで

食前酒 びわ酒

先吸物 紅カニすり流し

前菜 旬の物九種盛り

水無月豆腐 湯葉オクラ 寄せイチジク
鱧水仙 鮭カステラ さくらんぼチーズ
あじさい百合根 あまご有馬煮 びわ玉子

造り 紅カニと四種盛り

すずき かつお 貝柱 車海老
あしらい

焼物 紅カニと鮑の陶板焼き

甲羅味噌

蒸し物 紅カニ酒蒸し

ぽん酢 薬味
※紅カニの風味を生かす為少しの塩と酒を振り
七分間蒸しております。

洋皿 鮑柔らか煮

チンゲン菜 フカヒレ餡

鍋物 紅カニすき鍋

水菜 白葱 榎 椎茸 葛切

酢物 紅カニ姿盛り

カニ酢

食事 紅カニ寿司

香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物

抹茶プリン 白玉 ホイップ、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 城崎
料理長 木谷 博信
調理場一同

水無月の御献立 『料理長おすすめ会席』

食前酒 びわ酒

前菜 旬の物九種盛り

水無月豆腐 湯葉おくら 寄せイチジク
鱧水仙 鮭カステラ さくらんぼチーズ
あじさい百合根 あまご有馬煮 びわ玉子

椀物 あおさ真丈

順才 三つ葉 青柚子

造り 車海老と四種盛り

すずき かつお さより 貝柱
あしらい一式

焼物 すずき香草焼き

山くらげ 葉地神

洋皿 鮑柔らか煮

チンゲン菜 白髪葱

揚げ物 穴子磯辺揚げ

アスパラ 青唐 抹茶塩

鍋物 但馬牛豆乳鍋

水菜 榎 白葱 椎茸 葛切
※地元但馬の但馬牛を使用しております。

酢物 鮎南蛮漬け

玉葱 人参 レモン

食事 蛤釜飯

香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物

抹茶プリン 白玉 ホイップ 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「ジューウォーター」
の水を使用しております。

水無月の御献立 『香住産紅カニ会席』

食前酒 びわ酒

前菜 七種盛り

水無月豆腐 びわ玉子 湯葉おくら
鮭カステラ あまご有馬煮
あじさい百合根 さくらんぼチーズ

造り 紅カニと四種盛り

すずき かつお 貝柱 甘海老
あしらい一式

焼物 紅カニ陶板焼

バター風味 カニ味噌

口替り 紅カニ甲羅味噌焼
刻み葱

揚物 紅カニと野菜かき揚げ

玉葱 人参 青唐 抹茶塩

鍋物 紅カニすき鍋

水菜 白葱 榎 椎茸 葛切

酢物 紅カニ酒蒸し

ポン酢 薬味

※紅カニの風味を活かす為、少し塩を振り
七分間蒸してあります。

食事 御飯 紅カニ寿司

香の物 三種盛り

留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート 季節の物

抹茶プリン ホイップ、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「ジューウォーター」

の水を使用しております。

水無月の御献立 『和み会席』

食前酒

びわ酒

前菜

旬の物七種盛り

水無月豆腐 びわ玉子 湯葉オクラ

鮭カステラ あまご有馬煮

あじさい百合根 さくらんぼチーズ

椀物

あおさ真丈

順才 三つ葉 青柚子

造り

海の幸四種盛合せ

すずき かつお 貝柱 甘海老

あしらい一式

焼物

すずき香草焼き

山くらげ 葉地神

揚物

穴子磯辺揚げ

アスパラ 青唐 抹茶塩

鍋物

但馬ポーク豆乳鍋

水菜 榎 白葱 椎茸 葛切

※地元但馬の但馬ポークを使用しております。

酢物

鮎南蛮漬け

玉葱 人参 レモン

食事

白御飯 但馬こしひかり

香の物 三種盛り

留 椀 合わせ味噌仕立て

デザート

抹茶プリン 白玉

ホイップ 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 城崎

料理長 木谷 博信

調理場一同