

## 料理長から献立のご説明

### 水無月の御献立

#### 『料理長おすすめ会席』

八寸に「玉蜀黍豆腐」・「抹茶水無月」などを使用し、見た目にも初夏を感じて頂ける様な盛り付けをさせて頂きます。吸い物に「牡丹鰻」と「鰻真丈」を共地清汁仕立てで、煮物には「穴子博多煮」を、合肴には和牛煮込みを京味噌仕立てに仕上げた出汁でお召し上がり頂きます。

#### 『特撰料理長おすすめ会席』

お造りは「鯛・鯛・蛸の洗い三種盛り」と「とろろ湯葉」、「粒雲丹胡瓜台盛」をご用意しております。蒸し物には汲み上げ湯葉や鱈鰯、若狭くじを豆乳玉子合わせ出汁でお召し上がり頂く「京都京味蒸し」を、酢の物には「赤貝胡瓜の砵巻き敷き酢味噌」をご用意しております。

#### 『特撰鰻と鮎の特別京会席』

京都の初夏の食材である【鰻】と【鮎】を使用して六月限定の特別会席。造りには直前に活きのいい【鮎】を捌き、新鮮なままでお召し上がり頂く「鮎の姿造りと鰻落とし」、焼き物には「鮎の化粧焼き」、強肴には「小鮎の夫婦羅」と「鰻の鳴門揚げ」など京都の初夏を感じさせられる会席となっております。

#### 『和み会席』

お造りは旬の魚貝類を使用した四種盛りです。焼物には「鱸奉書焼」、合肴には「アメリカンビーフ鉄板焼き」、酢の物には「鰯の砵巻き酢味噌掛け」などをお召し上がり頂きます。

## 料理長のおすすめ

### 水無月の御献立

#### 『鰻と鮎特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる  
※6月3日～6月30日(金)まで

#### 食前酒

季節の食前酒

#### 先付八寸

鰻の真子・鰻の煮凝り  
鮎一夜干し田楽  
玉蜀黍豆腐・鮎芋茎蓼酢掛け  
鮎芋寿司・抹茶水無月  
焼きトマトサラダ・氷魚

#### 吸い物

共地清汁仕立て  
牡丹鰻・鰻真丈・湯葉豆腐  
順才・白瓜・青柚子・梅肉

#### 造り

活け鮎の姿造り・鰻落とし  
大葉・白髪大根・蛇かご胡瓜・蓼の葉  
花付き胡瓜・山葵・紅蓼  
お造り醤油・梅肉

#### 煮物代

鰻冷やしにゅう麺  
温泉玉子・椎茸・三つ葉・柚子胡椒

#### お凌ぎ

小鮎の甘露煮・実山椒

#### 焼物

鮎の化粧焼き  
沢蟹・酢橘・始神・蓼酢

#### 鍋物

鰻小鍋  
さがき牛蒡・刻み玉葱

#### 強肴

小鮎の夫婦羅・鰻の鳴門揚げ  
鰻寿司・鰻の八幡巻き・鮎の唐揚げ  
ベビーリーフ・ヤングコーン  
レッドパプリカ・グリーンアスパラ

#### 酢の物

鮎の砵錦糸巻き・防風

#### 食事

①鰻玉子掛け御飯 ②白御飯  
※①か②どちらかお選び下さい。  
赤出汁・香物盛合せ

#### デザート

季節のデザート

※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 『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒

季節の食前酒

先付八寸

玉蜀黍豆腐・抹茶水無月（鱧子）  
枇杷玉子・塩トマト甘納豆  
油目山椒煮・蛸柔か煮胡麻酢掛け  
鮎芋茎蓼酢掛け・翡翠梅  
紫陽花・伊佐木の煮凝り  
車海老のずんだ揚げ

吸い物

共地清汁仕立て  
牡丹鱧・鱧真丈  
湯葉豆腐・筒牛蒡・順才  
白瓜・青柚子・梅肉

御造り

鯛・鯛・蛸の洗い三種盛り  
とろろ湯葉・粒雲丹胡瓜台盛  
蛇かご胡瓜・花つき胡瓜  
より人参・より大根・ベビーリーフ  
お造り醤油・アンデス塩

煮物

穴子博多煮・番傘人参・新連根白煮  
石川小芋・オクラ・木の芽

焼物

いとより塩焼き  
あしらいもの・酢橘・始神

合肴

とろとろ和牛肉の京味噌仕立て鍋  
じゃが芋・小玉葱・ミニトマト

蒸し物

京都京味蒸し・豆乳玉子合せ出汁・  
汲み上げ湯葉・京うどん・鱈鰯  
若狭くじ・銀飴・おろし生姜

酢の物

赤貝胡瓜の砵巻き敷き酢味噌  
いかり防風・分葱・檸檬

食事

①ミニ鰻井 ②ミニ牛井  
③京地卵掛け御飯 ④白御飯  
①②③④の中からいずれか一種お選び下さい。  
赤出汁・香物盛合せ

デザート

酢橘葛湯・抹茶と牛乳の羽二重プリン

※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。

ザグランリゾートエレガント京都

料理長 吉田岳人

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

季節の食前酒

#### 先付八寸

玉蜀黍豆腐  
抹茶水無月（鱧子）  
枇杷玉子  
塩トマト甘納豆  
油目山椒煮  
蛸柔か煮胡麻酢掛け  
鮎芋茎蓼酢掛け  
翡翠梅  
紫陽花  
伊佐木の煮凝り  
車海老のずんだ揚げ

#### 吸い物

共地清汁仕立て  
牡丹鱧・鱧真丈  
湯葉豆腐・筒牛蒡・順才  
白瓜・青柚子・梅肉

#### 御造り

鯛・鯛・蛸の洗い三種盛り  
とろろ湯葉・粒雲丹胡瓜台盛  
蛇かご胡瓜・花つき胡瓜  
より人参・より大根・ベビーリーフ  
お造り醤油・アンデス塩

#### 煮物

穴子博多煮・番傘人参  
新蓮根白煮・石川小芋・オクラ・木の芽

#### 焼物

いとより塩焼き  
あしらいもの・酢橘・始神

#### 合肴

とろとろ和牛肉の京味噌仕立て鍋  
じゃが芋・小玉葱・ミニトマト

#### 食事

①ミニ鰻井 ②ミニ牛丼  
③京地卵掛け御飯 ④白御飯  
①②③④の中からいずれか一種お選び下さい。  
赤出汁・香物盛合せ

#### デザート

酢橘葛湯  
抹茶プリンと牛乳プリンの羽二重プリン  
小豆餡

※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京都

料理長 吉田岳人

調理場一同

# 水無月の御献立 『和み会席』

## 食前酒

本日の食前酒

## 八寸

鳥賊紫蘇揚げ  
枝豆腐  
オクラとろろ  
牛蒡団子  
蓮根コロッケ  
焼きトマトサラダ  
村雨玉子

## 吸い物

清汁仕立て  
海老豆腐  
浅葱・どんこ椎茸・庄内麩・木の芽

## 御造り

鯛・鮪・縞鰯・炙り貝柱  
大葉・白髪葱・ささら茗荷・結び胡瓜  
より人参・山葵・紅蓼  
お造り醤油

## 煮物

南京含ませ煮・筒牛蒡  
京赤地鶏チャップ煮  
絹さや

## 焼き物

鱸奉書焼  
あしらいもの・酢橘・始神

## 合肴

アメリカンビーフ鉄板焼き  
じゃが芋・人参・玉葱・獅子唐  
ポン酢・葱味噌・アンデス塩

## 酢の物

鰯の砵巻き酢味噌掛け  
蛇腹胡瓜・パプリカ酢漬け

## 食事

白御飯  
※756円の追加料金で  
ミニ鰻丼に変更できます。  
※540円の追加料金で  
ミニ牛丼か京地卵掛け御飯  
に変更できます。  
赤出汁・香物盛合せ

## デザート

杏仁豆腐とキャロットプリン

※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。

ザグランリゾートエレガンテ京都

料理長 吉田岳人

調理場一同