

料理長から献立のご説明

水無月の御献立

『鱧特撰会席』

今が旬の「鱧」をふんだんに使ったコースです。御椀、造り、冷鉢、小鍋、焼物、揚物、寿司と、鱧を存分にお楽しみ下さい。

『特撰料理長おすすめ会席』

先附は夏に向い美味しさが増す玉蜀黍を使い豆腐を作りました。前菜には時期の青梅のシロップ煮など九種盛りです。

煮物は「梅雨イサキ」などと言われ美味しくなる地元産のイサキの煮付けをどうぞ。

台の物に和歌山ブランドの熊野牛や伊勢海老・鮑など、その時獲れました新鮮な魚介を白浜の温泉を利用した蒸籠蒸しでお召し上がりいただきます。

食事は蛸御飯を釜飯でご用意しました。

『穴子とケンケン鰹のおすすめ会席』

穴子は、湯引きをお造りで、御椀は葛打ちしたものを清汁仕立てで、小鍋は穴子しゃぶしゃぶ、そして、アスパラを巻いた揚物、柳川寄せの焚合せ、食事に蒸し寿司をお召し上がりください。ケンケン鰹はお造りと、酢の物替りにたたきをご用意しました。

『料理長おすすめ会席』

前菜は解禁となりました「流れ子」の旨煮や「夏鴨」の塩蒸し等を盛り込みました。

御椀には旬の鱧。真っ白な身と爽やかな柚子の香りでお楽しみ下さい。

新鮮な魚のお造り、「麦わら蛸」と言われ美味しくなる蛸の柔らかか煮は焚合せで。

陶板焼きは黒毛和牛・海老・鳥賊などの海鮮を夏野菜と共に焼いて召し上がっていただきます。酢の物には鱧の昆布メ、夏大根を甘夏と和えました紀州和え、彩りに胡瓜と茗荷を添えました。

『和み会席』

前菜は青梅・新丸十・鰻等を使い七種盛りになりました。

御椀は小豆を使い水無月真丈としました。

造りは新鮮な魚介三種盛りです。

小鍋には少し珍しい「イノブタ」の肩ロースを使いました。

揚物は「梅」を食べさせた「梅鮎」を湯葉で巻き天婦羅としました。

食事は白御飯にあおきのりと若布を佃煮に焚いたものを添えました。

この佃煮は売店で販売しており、好評いただいています一品ですので、ぜひお買い求め下さい。水菓子にはライチのプリンとパイナップル・西瓜です。

水無月の御献立

『鱧特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます。
※6月3日(土)～7月29日(土)まで

食前酒

果実酒

前菜

流れ子旨煮
夏鴨塩蒸し 粒マスタード
めかぶ生姜酢
かすみ梅
鰻小袖寿司
鯛鳴門巻き
温薫蛇籠巻き
新丸十レモン煮
青楓羹

御椀

清汁仕立て
牡丹鱧 新順才
蛇の目瓜 梅肉 柚子

向附

鱧落し
他三種
あしらい一式

冷鉢

鱧印籠煮
新小芋 加茂茄子
三度豆 楓麩
はらい柚子

小鍋

鱧鍋
玉葱 豆腐 三ツ葉
振り柚子

焼物

鱧照焼き
酢取茗荷 雷干し

揚物

鱧アスパラ巻き
ヤングコーン 万願寺
レモン 梅塩

食事

鱧寿司
がり

留椀

合わせ味噌仕立て

水菓子

ライチプリン
パイナップル 西瓜 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 エレガント白浜
料理長 石谷 征愛
調理場一同

水無月の御献立

『特撰料理長おすすめ会席』

食前酒 季節の果実酒

先附 玉蜀黍豆腐

海老 ランプフィッシュ

美味出汁 セルフィーユ

前菜 流れ子旨煮 粒マスタード

夏鴨塩蒸し

めかぶ生姜酢

かすみ梅

鰻小袖寿司

鯛鳴門巻き

温薫蛇籠巻き

新丸十レモン煮

青楓羹

御椀 清汁仕立て

鱧葛打ち 新順才

蛇の目瓜 柚子 梅肉

向附 本日の鮮魚五種盛り

妻彩々

煮物 伊佐木煮付け

新小芋 三度豆

楓麩 木の芽

台の物

紀国の幸蒸籠蒸し 鮑

熊野牛 伊勢海老

南瓜 ブロッコリ

赤パプリカ 薬味

ポン酢 胡麻ダレ

揚物 梅鮎東寺揚げ

ミニ陸蓮根

レモン 岩塩

食事 釜飯 蛸飯

留椀 合せ味噌仕立

香物 三種盛り

水菓子 赤肉メロン パイナップル

ライチプリン

西瓜 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 エレガント白浜

料理長 石谷 征愛

調理場一同

皐月の御献立

『穴子とケンケン鰹のおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準じます。
※5月11日(木)～6月11日(日)まで

食前酒

果実酒

前菜

新順才 加減酢 梅肉
螢烏賊山葵漬け
柏葉寿司
チーズ桜坊
新丸十梅尾煮
一寸豆
燕利休羹

御椀

清汁仕立て
伝助穴子葛打ち 山吹真丈
源平吹流し 梅肉 花柚子

向附

ケンケン鰹
穴子湯引き
あしらい一式 造り醤油

小鍋

穴子のしゃぶしゃぶ
寄せ出汁仕立て
巻白菜 水菜
榎の木 湯葉
豆腐 椎茸 葛切り

揚物

穴子アスパラ巻き
扇茄子 スナップ豌豆
おろし 天出汁

焚合せ

穴子柳川寄せ
新小芋 近江蒟蒻
豌豆 木の芽

酢物替り

鰹のたたき
オニオンスライス 貝割
フライドガーリック
洗い葱 生姜

食事

穴子の蒸し寿司
金糸玉子 がり

留椀

合わせ味噌仕立て

水菓子

メロン ブルーベリー
桜坊 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白浜
料理長 石谷 征愛
調理場一同

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

先附 玉蜀黍豆腐

海老 ランプフィッシュ

美味出汁 セルフイーユ

前菜 流れ子旨煮 粒マスタード

夏鴨塩蒸し

めかぶ生姜酢

かすみ梅

鰻小袖寿司

鯛鳴門巻き

温薫蛇籠巻き

新丸十レモン煮

青楓羹

御椀 清汁仕立て

鱧葛打ち 新順才

蛇の目瓜 柚子 梅肉

向附 本日の鮮魚四種盛り

妻彩々

冷し 蛸柔らか煮

新小芋 加茂茄子 三度豆

楓麩 はらい柚子 辛子

陶板 黒毛和牛

海老 烏賊 万願寺

南瓜 赤パプリカ

レモン 岩塩 ポン酢

止肴 鱧昆布メ

夏大根紀州和へ

蛇腹胡瓜 茗荷 土佐酢

食事 釜飯 蛸飯

留椀 合せ味噌仕立

香物 三種盛り

水菓子 赤肉メロン

ライチプリン パイナップル

西瓜 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 エレガント白浜

料理長 石谷 征愛

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

前菜 めかぶ生姜酢
かすみ梅

鰻小袖寿司
鯛鳴門巻き
温薫蛇籠巻き
新丸十レモン煮
青楓羹

御椀

清汁仕立て
水無月真丈 新順才
蛇の目瓜 柚子

向附

本日の鮮魚三種盛り
妻彩々

冷し
焚合せ

蛸柔らか煮
新小芋 加茂茄子 三度豆
楓麩 はらい柚子 辛子

小鍋

生姜風味鍋
すさみイノブタロース(肩)
巻白才 水菜
榎の木 豆腐

揚物

梅鮎東寺揚げ
ミニ陸蓮根 花葛切
レモン 岩塩

止肴

鱧昆布×
夏大根紀州和へ
蛇腹胡瓜 茗荷 土佐酢

食事

白御飯 磯海苔佃煮

留椀

合せ味噌仕立

香物

三種盛り

水菓子

ライチプリン
パイナップル 西瓜 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 エレガンテ白浜
料理長 石谷 征愛
調理場一同