

料理長から献立のご説明

水無月の御献立

新緑のすがすがしい季節になりました。ホテルの前の山桃もたわわに実を付け、月末には伊勢海老祭りもあります。

『鰐特撰会席』

梅雨の水を飲むとおいしくなると言われる三重産の鰐をふんだんに使った季節の会席です。

前菜は鰐入り季節の九種盛りとします。

椀物は鰐に吉野葛をまぶして湯かき牡丹鰐とし、一番出汁で召し上がっていただきます。

造りは鰐の落しを梅肉醬油と酢味噌を御用意いたしました。

しのぎは鰐をすり卸し、素麺風に仕上げて鰐の効いた美味出汁で召し上がっていただきます。

御飯は鰐を照り焼きとし一人前ずつの釜飯を御用意いたします。

『料理長おすすめ会席』

前菜は三重産のおおさを餅粉を入れうすく伸ばし油で揚げ煎餅にしました。夏鴨を白醬油で白蒸しとしアスパラで巻きます。生のさくらんぼを甘酢に漬けます。生麩を作りその中に甘辛く焚いた実山椒を入れピリツとした辛さを楽しんでいただきます。三重産アイコトマトをつぶしゼラチンで寄せます。

椀物は鰐をすり身とし卵白・山芋・小豆を入れ柔らかめの安平を作り、水無月形に切り口に青柚子を添えます。

造りは伊勢海老を二人で一匹とし地魚四種で盛り込みます。伊勢海老の頭は朝食の味噌汁に入れ、伊勢名物の伊勢海老長寿汁とします。

※お一人様でご利用の場合、伊勢海老が鮑の造りになります。

蓋物はすり身で萬頭を作り湯葉で巻き、油で揚げ蝶々に剥いた南瓜を添え、たっぷりの葉山葵餡を掛けます。

焼肴は賀茂茄子を油で揚げ黒毛和牛を乗せて醬油田楽味噌を鉄板で焼きます。

酢之物は鰐の叩きをうすく切り、生野菜を添えてサラダ風に召し上がっていただきます。

香の物は三重ブランドの伊勢沢庵と他二種盛りとします。

御飯は小豆を入れた釜飯を一人前ずつ焚きます。

果物は青梅のアイスとカットフルーツを御用意いたします。

『三重ブランド会席』

造りは伊勢海老姿作り(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は地元の海で採れたアワビを踊り焼で召し上がってまいります。

台の物は三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶで御用意しております。

『松阪牛会席』

三重県が世界に誇る松阪牛を贅沢に使った会席です。メインに松阪牛のステーキか、しゃぶしゃぶ、すき焼きのどれか一品をお選びいただけます。お二人でお見えになってもお一人ずつ別々の調理法でお選びいただけます。松阪牛の証明書も付いています。

『伊勢海老会席』

造りに鳥羽名産の伊勢海老をお一人様一匹の姿作りにし、他に地魚四種と盛り合わせます。

また、伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れ、伊勢志摩名物の伊勢海老長寿汁とします。

焚き合せは伊勢海老の具足煮で本場の伊勢海老を贅沢に使った会席です。

『和み会席』

前菜は姫オクラに海老のすり身を詰め油で揚げます。稚鮎を開き、塩・酢をし、寿司飯にて寿司とします。枝豆を昆布で松前和えとします。

造りは三重県産アツパ貝を入れた他、地魚三種盛とします。

台の物はこれからどんどんおいしくなる鱧を相性の良い新玉葱を入れ柚子胡椒で召し上がっていただきます。

留椀は喉ごしの良い順菜と香りの粉山椒を振りましました。

香の物は三重ブランドの伊勢沢庵と他二種盛りとします。

御飯は三重県産ミルキークイーンを御用意いたします。

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『三重ブランド会席』

※特撰料理長おすすめ会席＋5,400円(税込)
※6月1日(金)～6月30日(金)まで

食前酒

桃酒

前 菜

姫陸蓮根海老射込み 鴨アスパラ巻
あおさ煎餅 実山椒麩揚
桜桃甘酢漬 氷蒟蒻大和煮
小鮎寿司 寄せ蕃茄
枝豆松前和え 天くこの実

椀 物

清汁仕立
水無月糲薯 楓麩
竹豌豆 口青柚子

造 里

伊勢海老 鰹落し
鯛 桧扇貝
芽物一式

焼 肴

鮑踊り焼
ポテト 人参 ブロッコリー バター

蓋 物

湯葉萬頭
早松茸 蝶々南瓜 小松菜
葉山葵餡掛け

台の物

松阪牛しゃぶしゃぶ
白菜 白葱 えの木 葛切り
水菜 豆腐 胡麻だれ ポン酢 薬味

酢 物

鰹のカルパッチョ
生野菜 にんにく
橙酢ドレッシング

留 椀

袱紗味噌仕立
順菜 洗い葱 香山椒

香之物

伊勢沢庵 他二種盛

食 事

小豆釜飯

果 物

青梅アイス
無花果ワイン煮
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同

水無月の御献立

『伊勢海老会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 料金に準じます
※6月2日(金)〜6月30日(金)まで

食前酒

桃酒

前菜

姫陸蓮根海老射込み 鴨アスパラ巻
あおさ煎餅 実山椒麩揚
桜桃甘酢漬 氷麹弱大和煮
小鮎寿司 寄せ蕃茄
枝豆松前和え 天くこの実

椀物

清汁仕立
水無月糲薯 楓麩
竹豌豆 口青柚子

造り

伊勢海老一匹姿盛り
鱧落し 鯛 鮪 桜扇貝
芽物一式

蓋物

伊勢海老具足煮

焼肴

黒毛和牛醬油田楽焼
賀茂茄子 万願寺甘唐

台之物

鱧しゃぶ鍋
新玉葱 えの木 小豆麩
豆腐 水菜 柚子胡椒

酢肴

鯉のカルパッチョ
生野菜 にんにく
橙酢ドレッシング

留椀

袱紗味噌仕立
順菜 洗い葱 香山椒

香之物

伊勢沢庵 他二種盛

食事

小豆釜飯

果物

青梅アイス
無花果ワイン煮
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

水無月の御献立

『鰐特撰会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 料金に準じます
※6月2日(金)〜6月30日(金)まで

食前酒

桃酒

前 菜

鰐入り季節の九種盛り

椀 物

清汁仕立

牡丹鰐 楓麩
竹筴豆 口青柚子

造 り

鰐落し

芽物一式
梅肉 酢味噌

蓋 物

鰐萬頭

早松茸 蝶々南瓜 小松菜
葉山葵 鰹掛け

焼 肴

黒毛和牛 醬油田楽焼

賀茂茄子 万願寺甘唐

しのぎ

鰐素麺

台之物

鰐しゃぶ鍋

新玉葱 えの木 小豆麩
豆腐 水菜 柚子胡椒

留 椀

袱紗味噌仕立

順菜 洗い葱 香山椒

香之物

伊勢沢庵 他二種盛

食 事

鰐釜飯

果 物

青梅アイス

無花果ワイン煮
カットフルーツ パセリ

※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 鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同

水無月の御献立

『松阪牛会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 料金に準ずる
※6月2日(金)〜6月30日(金)まで

食前酒

桃酒

前菜

姫陸蓮根海老射込み 鴨アスパラ巻
あおさ煎餅 実山椒麩揚げ
桜桃甘酢漬 氷蒟蒻大和煮
小鮎寿司 寄せ蕃茄
枝豆松前和え 天くこの実

椀物

清汁仕立
水無月糲薯 楓麩
竹豌豆 口青柚子

造り

鰯落し 鯛
赤海老 桧扇貝
芽物一式

蓋物

焼茄子萬頭
早松茸 蝶々南瓜 小松菜
葉山葵餡掛け

焼肴

松坂牛ステーキ
ポテト ペコロス 姫もろこし
シャトー人參 ロマネスコ
岩塩 山葵 スターキソース

酢肴替り

生野菜盛り合わせ
胡麻ドレッシング

留椀

袱紗味噌仕立
順菜 洗い葱 香山椒

香之物

伊勢沢庵 他二種盛

食事

小豆釜飯

果物

青梅アイス
無花果ワイン煮
カットフルーツ パセリ

※焼魚のステーキを台の物のしゃぶしゃぶ又はすき焼きに
変更することも可能です。
※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 鳥羽
料理長 安田 巧
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

桃酒

前菜

姫陸蓮根海老射込み 鴨アスパラ巻
あおさ煎餅 実山椒麩揚
桜桃甘酢漬 氷蒟蒻大和煮
小鮎寿司 寄せ蕃茄
枝豆松前和え 天くこの実

椀物

清汁仕立
水無月糲薯 楓麩
竹莚豆 口青柚子

造り

伊勢海老(お二人で一匹)
鱧落し 鯛
鮪 桧扇貝
芽物一式

蓋物

湯葉萬頭
早松茸 蝶々南瓜 小松菜
葉山葵餡掛け

焼肴

黒毛和牛醬油田楽焼
賀茂茄子 万願寺甘唐

台之物

鱧しゃぶ鍋
新玉葱 えの木 小豆麩
豆腐 水菜 柚子胡椒

酢肴

鰹のカルパッチョ
生野菜 にんにく
橙酢ドレッシング

留椀

袱紗味噌仕立
順菜 洗い葱 香山椒

香之物

伊勢沢庵 他二種盛

食事

小豆釜飯

果物

青梅アイス
無花果ワイン煮
カットフルーツ パセリ

※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

桃酒

前菜

姫陸蓮根海老射込み 鴨アスパラ巻
桜桃甘酢漬 氷蒟蒻大和煮
小鮎寿司 寄せ蕃茄
枝豆松前和え 天くこの実

椀物

清汁仕立
水無月糲薯 楓麩
竹莧豆 口青柚子

造里

鱧落し 鯛
赤海老 桧扇貝
芽物一式

蓋物

焼茄子萬頭
早松茸 蝶々南瓜 小松菜
葉山葵餡掛け

焼肴

豚ロース醬油田楽焼
賀茂茄子 万願寺甘唐

台之物

鱧しゃぶ鍋
新玉葱 えの木 小豆麩
豆腐 水菜 柚子胡椒

酢肴

鯉のカルパッチョ
生野菜 にんにく
橙酢ドレッシング

留椀

袱紗味噌仕立
順菜 洗い葱 香山椒

香之物

伊勢沢庵 他二種盛

食事

ミルキークイーン

果物

青梅アイス
無花果ワイン煮 パセリ

※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 鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同