

## 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』

今月は走りの鱧と、旬の鮎を用い料理を作りました。先附は胡麻豆腐を三角に切り水無月豆腐にしました。前菜は九種にて、青梅を使い羊羹を作り、玉子で枇杷を作りました。

御椀は走りの鱧を使用しました。

向附は地元の新鮮な鮮魚で四種盛りにしました。

焚合せは紫陽花をイメージして饅頭を作りました。

台の物は黒毛和牛と地元で獲れる足赤海老や穴子を炭火で召し上がっていただきます。

酢の物は旬の和歌山特産の梅鮎を使用しました。

食事は魚か鶏、又は蛸など、その日に入る新鮮な食材を使った釜飯です。

水菓子はメロンとプチケーキに、一足早く夏の雰囲気のでパイと西瓜を盛り合わせ、ワインジュレを掛けて大人のデザートに仕上げました。

是非一度お召し上がりください。お待ちしております。

### 『和み会席』

前菜は七種、青梅や新丸十など旬のもので作りました。

御椀は雲丹で真丈を作りました。

向附は地元の新鮮な魚介類を盛り込みました。

焼物は鱸を使い、ほろ苦い蓼味噌で焼きました。

焚き合せは紫陽花をイメージした饅頭を作りました。

台の物は牛の赤身の部分を陶板焼きでヘルシーにお召し上がりいただきます。

酢の物は旬の和歌山特産の梅鮎を吉野打ちにしました。食事は白ご飯とチリメンジャコの子椒煮をご一緒に召し上がっていただきます。

水菓子はライチプリンと、西瓜とパイにワインジュレを掛けてみました。

是非一度お召し上がりください。お待ちしております。

料理長のおすすめ

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1日(木)～8月31日(木)まで

食前酒

果実酒

先附

水無月豆腐  
イクラ 山葵

前菜

新丸十レモン煮  
梅羊羹  
鯛煮凍り  
三色串  
合鴨醤油焼き  
翡翠茄子  
花茗荷寿司  
南京そばろ真丈  
枇杷玉子

御椀

牡丹鱧  
防風 順才

向附

梅鯛 足赤海老  
鮪 間八 縞鯨  
妻彩々

揚物

天婦羅盛り  
鱧 ヤングコーン ブロッコリー  
岩塩

強肴

鱧落とし  
梅肉 辛子酢味噌

焜炉

鱧鍋  
添之野菜

食事

釜飯

留椀

合わせ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

杏仁豆腐  
メロン オレンジ キウイ

※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 和歌の浦

料理長 出口 卓治

調理場一同

料理長おすすめ

水無月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 果実酒

先附 水無月豆腐

雲丹 小豆

山葵 美出汁

前菜 新丸十レモン煮

梅羊羹

鯛煮凍り

三色串

合鴨醬油焼き

翡翠茄子

花茗荷寿司

南京そばろ新丈

枇杷玉子

御椀

清水仕立

鱧 雲丹真丈

順才 管牛蒡 梅肉

向附

鮮魚四種盛り

妻彩々

焚合せ

紫陽花饅頭

絹さや 梅鶏 鼈甲飴

台の物

炭火焼き

黒毛和牛 足赤海老 穴子

ヤングコーン アスパラ

パプリカ エリンギ

岩塩

酢の物

梅鮎吉野打ち

蓮芋 茗芽 蛇の目胡瓜

食事 釜飯

留椀 合わせ味噌仕立て

香の物 三種盛り

水菓子

メロン

ブチケーキ

西瓜とパインのワインジュレ掛け

※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「ジーウオーター」  
の水を使用しております。

ザ グランリゾート 和歌の浦

料理長 出口 卓治

調理場一同

水無月の御献立  
『和み会席』

食前酒 果実酒

前菜 新丸十レモン煮

梅羊羹

鯛煮凍り

三色串

合鴨醤油焼き

翡翠茄子

花茗荷寿司

御 椀

清水仕立

雲丹真丈

順才 管牛蒡 柚子

向 附

鮮魚三種盛り

妻彩々

焼 物

鱸蓼味噌焼き

蛙一寸豆 独活香梅煮 葉地神

焚合せ

紫陽花饅頭 蟹甲餡

絹さや

梅鶏

台の物

牛モモ肉

ヤングコーン

岩塩 レモン

パプリカ エリンギ

酢の物

梅鮎吉野打ち

蓮芋 茗芽 蛇の目胡瓜

食 事

白ご飯

チリメン山椒

留 椀

合わせ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

ライチプリン

西瓜とパインのワインジュレ掛け

※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 和歌の浦

料理長 出口 卓治

調理場一同