

料理長から献立のご説明

文月の御献立

『ザ北海道』

北海道と言えば毛蟹や雲丹をはじめとする魚介類や、広大な大地で育った野菜類が目に浮かびます。

毛蟹、生雲丹を使った新鮮な造り、じやが芋を器にし焼き上げたグラタンや朴葉を敷き調理するちゃんちゃん焼など北海道の魅力がつまつたボリュームのある会席となっています。

『料理長おすすめ会席』

赤穂のお造りはその日水揚げされた地魚の姿造りと旬の魚を使った盛り合わせの一皿です。

焼物では国産牛と野菜を目の前の陶板で焼いてお召し上がりいただきます。

三種類のソースを準備しており柚子風味のぽん酢とBBQソース、そして赤穂の塩をお好みでお召し上がり下さいませ。

デザートはフルーツコーヒーゼリーとわらび餅でございます。

夏にピッタリのさっぱりとした季節感溢れる一品でございます。

『和み会席』

前菜でございますが、料理長が季節の食材を選びできた七品が器の上に並びます。

造りは四種盛りとなつており、鯛柚香あらいはさっぱりとしていて絶品です。

鍋物は鶏ガラピリ辛鍋でございます。

鶏ガラでとったお出汁が絶品で、お肉やお野菜の旨味がぎっしり詰まつた一品です。

焼物は米茄子田楽と鱸オイル蒸しでございます。ご飯ものとの相性も抜群ですのでは是非お召し上がりくださいませ。

料理長のおすすめ

『特撰料理長おすすめ会席 ザ・北海道』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます

※五月七日(日)～八月二十七日(日)まで

食前酒 洋梨ワイン

先付

オクラ養老寄せ
生湯葉 鰯 いくら
みじん玉葱 コンソメ 玉子餡
針葱 木ノ芽

前菜

明太ゼリー寄せ
うすい茶巾
チーズ水晶寄せ
煮蛸小倉かけ
海老チリソースかけ
百合根さくらんぼ
笹身アスパラ巻
道明寺葛焼き
もずくとろろ

椀物

鰻胡麻豆腐包み
海老葛打ち 燒目大根
絹さや細切り 木ノ芽
毛蟹 北海道産生雲丹
旬魚盛り合わせ
あしらい一式

造里

冷製ビシソワーズ

鶏ガラビリ辛鍋

豚肉 鶏肉 野菜一式

焼物

ポテトグラタン

ちゃんちゃん朴葉焼

サーモン 帆立 玉葱

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁 三種盛り

デザート

メロン

※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「ジーウォーター」
の水を使用しております。

料理長のおすすめ

『料理長おすすめ会席』

食前酒 洋梨ワイン

先付 オクラ養老寄せ

生湯葉 鰯 いくら
みじん玉葱 コンソメ
玉子餡 針葱 木ノ芽

前菜 明太ゼリー寄せ
うすい茶巾

チーズ水晶寄せ
煮蛸小倉かけ

海老チリソースかけ
百合根さくらんぼ

笹身アスパラ巻
道明寺葛焼

もずくとろろ

椀物 鰻胡麻豆腐包み

海老葛打ち 烧目大根
絹さや細切り 木ノ芽

料理長厳選
赤穂産旬魚姿造里

冷鉢 ビシソワーズ

焼帆立 もろこし ドライパセリ

小鍋 鶏ガラビリ辛鍋

薄切り豚 鶏肉
法蓮草 笹玉葱 笹牛蒡 人参

焼物 牛陶板焼き

彩り焼野菜

食事 季節の釜飯

留椀 赤出汁
香物 三種盛り合わせ

デザート 焼林檎とバナナ コーヒーゼリー寄せ
わらび餅

※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 赤穂

料理長 尾鷺

調理場一同

文月の御献立

『和み会席』

食前酒

洋梨ワイン

先付

オクラ養老寄せ
生湯葉 鰯 いくら
みじん玉葱 コンソメ
玉子餡 針葱 木ノ芽

前菜

明太ゼリー寄せ
うすい茶巾
チーズ水晶寄せ
煮蛸小倉かけ
海老チリソース焼
百合根さくらんぼ
筍身アスパラ巻

椀物

鰯胡麻豆腐包み
海老葛打ち 燒目大根
絹さや細切り 木ノ芽
彩りけん 山葵

造里

鯛柚香あらい 鮪角切り
明石蛸 才巻海老
彩りけん 山葵

冷鉢

ビシソワーズ
焼帆立 もろこし ドライパセリ

小鍋

鶏ガラビリ辛鍋
薄切り豚 鶏肉
法蓮草 篠玉葱
筍牛蒡 人参

焼物

米茄子田楽
鱸オイル蒸し
ミニトマトクリーム焼

食事

赤穂米 にこまる

留椀

赤出汁

香物

三種盛り合わせ

水菓子

焼林檎とバナナ コーヒーゼリー寄せ
わらび餅

※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。