

料理長から献立のご説明

文月の御献立

『飛驒牛清流特撰会席』

七月・八月限定にて、特撰料理長おすすめ会席として、焼き物に 地元飛驒川等産・特撰天然鮎の塩焼きをお付けした、夏限定のお献立です。特に、夏の南飛驒の季節感とAー五等級の飛驒牛の旨みとボリユームを付加させた、内容の濃い献立となっております。

料理長、支配人一押し「飛驒牛清流特撰会席」を是非皆様で御賞味下さい。

『料理長おすすめ会席』

お造りは、旬の鯛や鮪、車海老を含め四種を厳選しています。また、前菜は旬の山海の珍味九種類を盛り込み、味、視覚でもお楽しみいただけます。

陶板に、GR下呂自慢の飛驒牛陶板焼き（Aー五等級 飛驒牛）を厳選してお出しいたします。

また、酢の物としまして 飛驒牛ローストビーフと飛驒牛料理を二品お出しして、飛驒牛を存分に召し上がっていただきます。

献立内容及びボリユーム面でも、ご満足いただけます。

『和み会席』

お造りは、新鮮な魚介類の四種盛りをご用意いたします。

メインの陶板焼きは、飛驒牛（四等級）を使用してお出しいたします。

また、焼き物には、夏の旬魚 鱸の塩焼きにてお出しいたします。

南飛驒の夏をイメージしたバランスの良い季節感のある献立となっております。

料理長のおすすめ

文月の御献立

『飛騨牛清流特撰会席』

*特撰料理長おすすめ会席料金に準じます

食前酒

季節の果実酒
地酒スパークリング酒 すすすま等

先付

胡麻豆腐
湯葉、山葵

前菜

笹巻き寿司、絹かつぎ、もずく酢
枝豆、山桃、新丸十、百合根饅頭
鴨ロース、蛍烏賊

椀物

小柱真丈
椎茸、青柚子

造り

特撰旬の造り盛り合わせ
鯛、烏賊、鮪、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

陶板

特撰飛騨牛陶板焼き
(A-5等級の飛騨牛)
玉葱、もやし
パプリカ、榎木

焼物

飛騨川等特撰天然鮎の塩焼き
はじかみ

焚合わせ

丸茄子揚げ煮、湯葉
三度豆、生姜

酢物替り

飛騨牛ローストビーフ
エンダイブ、レッドビーツ
ミズナ、ルッコラ等

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛騨こしひかり
葱味噌

デザート

メロン
抹茶蕨餅
マンゴープリン

※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 下呂
料理長 山森 文司
調理場一同

料理長のおすすめ

文月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

季節の果実酒

先付

胡麻豆腐
湯葉、山葵

前菜

笹巻き寿司、絹かつぎ
枝豆、山桃、新丸十、もずく酢
鴨ロース、蛸烏賊、百合根饅頭

椀物

小柱真丈
椎茸、青柚子

造り

旬の造り盛り合わせ
鯛、烏賊、鮪、車海老等
山葵、紅蓼、花穂

陶板

飛驒牛陶板焼き
(A15等級の飛驒牛)
玉葱、もやし
パプリカ、榎木

焼物

鱸の塩焼き
はじかみ

焚合わせ

丸茄子揚げ煮、湯葉
三度豆、生姜

酢物替り

飛驒牛ローストビーフ
エンダイブ、レッドビーツ
ミズナ、ルッコラ等

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

御飯

飛驒こしひかり
葱味噌

デザート

メロン
抹茶蕨餅
マンゴープリン

※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 下呂

料理長 山森 文司

調理場一同

文月の御献立
『和み会席』

食前酒

季節の果実酒

先付

胡麻豆腐
湯葉、山葵

前菜

笹巻き寿司、絹かつぎ
枝豆、山桃、新丸十
鴨ロース、螢烏賊

椀物

小柱真丈
椎茸、青柚子

造り

旬の造り盛り合わせ
鯛、鮪、烏賊、甘海老
山葵、紅蓼、花穂

陶板

飛騨牛陶板焼き
玉葱、パプリカ
もやし、榎木

焼物

鱸の塩焼き
はじかみ

焚合わせ

丸茄子揚げ煮、湯葉
三度豆、生姜

留椀

赤出汁

香物

三種盛り

食事

飛騨こしひかり
ねぎ味噌・

デザート

メロン、抹茶蕨餅
マンゴープリン

※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 下呂
料理長 山森 文司
調理場一同