

# 料理長から献立のご説明

## 文月の御献立

### 『お造りと和牛ステーキの特撰会席』

その名の通り、若狭湾で獲れた新鮮な魚のお造りと、一口では頂けないボリューム満点の鉄板ステーキの両方が楽しめる豪華会席です。

### 『料理長おすすりめ会席』

日本海で獲れた新鮮な魚を豊富に使ったお造りや、鮑の踊り焼きがメインの会席になります。

### 『和み会席』

新鮮なお造りはもちろん、三方名産の鰻を使った一品など、季節感溢れるスタンダードな会席です。

料理長のおすすめ

文月の御献立

『お造りと和牛ステーキの特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる  
※7月1日(土)～8月31日(木)まで

食前酒

梅酒

突出

鰹の子豆腐

前菜

梅貝旨煮

鰹八幡巻き

枝豆腐腐

海老とオクラのゼリー寄せ

寄せ南京

マスカット白和え

海老・雲丹寄せ

順才水晶

サザエ壺焼

椀物

海老真薯 清まし仕立て

造り

若狭海鮮造り

地魚八種盛り あしらい一式

焼物

和牛 鉄板ステーキ

蓋物

鰻の柳川風

酢物

岩牡蠣 ぼん酢ジュレ掛け

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

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

梅酒

突出

鱧の子豆腐

前菜

梅貝旨煮

鱧八幡巻き

枝豆腐

海老とオクラのゼリー寄せ

寄せ南京

マスカット白和え

海老・雲丹寄せ

順才水晶

サザエ壺焼

椀物

海老真薯 清汁仕立て

造り

若狭海鮮造り

地魚六種盛り あしらい一式

凌ぎ

おまかせ握り寿司

焼物

活鮑 踊り焼

洋皿

和牛冷しゃぶ

蓋物

鰻の柳川風

酢物

岩牡蠣 ぼん酢ジュレ掛け

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同

文月の御献立  
『和み会席』

食前酒

梅酒

突出

鰻の子豆腐

前菜

梅貝旨煮

鰻八幡巻き

枝豆腐

海老とオクラのゼリー寄せ

寄せ南京

マスカット白和え

順才水晶

椀物

海老真薯 清汁仕立て

造り

若狭海鮮造り

真鯛 平目 鱈 烏賊 甘海老

焼物

和牛一口ステーキ

蓋物

鰻の柳川風

酢物

鰻柵

食事

美浜産こしひかり

香の物三種盛り

赤出汁

デザート

オリジナルデザート

※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 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同