

料理長から献立のご説明

文月の御献立

『鱧特撰会席』

前菜は赤茄子（トマト）や枝豆を使い九種を盛り込みました。

御椀は旬の鱧を丁寧骨切りした牡丹鱧に順才を添えました。出汁は鱧の骨を焼いて取りました。

向附は雑賀崎で獲れた新鮮な食材を盛りました。

焼物は骨切りした鱧を照焼きにしました。

冷し物は骨切りした鱧をお湯に落として冷水に取り、水分を拭いた「落とし」にしてお召し上がりいただきます。梅肉と辛子酢味噌、お好みでどうぞ。

揚物は骨切りした鱧を天婦羅にしました。

焜炉は醤油ベースの出汁に酢橘の風味が美味しい鱧鍋をご用意しました。

食事は骨切りした鱧を焼き霜にして握り鮓でお召し上がりいただきます。

『料理長おすすめ会席』

今月は七夕に思いを寄せ、先附は天の川をイメージしてみました。

前菜は梅雨も終わり夏に変わっていく季節を感じられるような野菜や魚を使いました。

御椀は旬の鱧と甘い玉蜀黍を真丈にしました。

向附は雑賀崎漁港などで揚がる鮮魚を四種盛りにしました。

焚合せは夏らしく冷し物で目と舌で楽しんでいただきます。

台の物はザグランリゾート和歌の浦ならではの黒毛和牛と旬のサザエと肉厚の穴子を炭火で召し上がっていただきます。お好みで岩塩とポン酢をどうぞ。

食事は和歌山特産の梅と鱧を釜飯でお召し上がりいただきます。

水菓子 は甘みの増す西瓜、赤肉メロンで夏をお楽しみください。

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』

前菜は赤茄子（トマト）や枝豆など夏らしい食材で七種盛り込みました。

御椀は甘みを増した玉蜀黍を真丈に練り込み、オクラで星を作り七夕をイメージしました。

向附はホテル目の前にある雑賀崎で獲れた新鮮な魚介類を盛り込みました。

焼物は旬のサザエの壺焼きにしました。

焚き合せは夏に向けて冷し物にしました。

焜炉はすき焼き風の味付けに豆乳を加えてみました。

留肴は夏野菜を煮凍りにして、スモークサーモンを添えました。

水菓子マンゴープリンと、甘みの増す西瓜をご用意しました。

是非一度お召し上がください。お待ちしております。

ザグランリゾート 和歌の浦
料理長 出口 卓治

料理長のおすすめ

文月の御献立

『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

前菜

赤茄子流し
生ハムチーズ
枝豆(福草)
アボカド寄せ
川海老艶煮
鳴門金時レモン煮
鱧雲丹焼き
穴子手綱巻
水雲とろろ乗せ

御椀

清水仕立
牡丹鱧 玉蜀黍真丈
短冊人参 順才

向附

鯛 足赤海老
鮪 縞鯨
妻彩々

焼物

鱧照焼き
葉地神 胡麻牛蒡

冷し物

鱧落とし
梅肉 辛子酢味噌

揚物

天婦羅盛り
鱧 ヤングコーン 志々唐
レモン 塩

焜炉

鱧鍋
白菜 水菜 榎木茸

食事

鱧鮓
ガリ

留椀

合わせ味噌仕立て

水菓子

マンゴープリン
赤肉メロン プチケーキ オレンジ

※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

文月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 梅酒

先附 天川豆腐

イクラ 山葵 美出汁

前菜

赤茄子流し

生ハムチーズ

枝豆福草

アボカド寄せ

川海老艶煮

鳴門金時レモン煮

鱈雲丹焼き

穴子手綱巻

水雲とろろ乗せ

御椀

清水仕立

鱧 玉蜀黍真丈

星オクラ 短冊人参 順才

向附

鯛 足赤海老 縞鯨

間八 鮪

妻彩々

冷し物

双葉南瓜 楓冬瓜 新小芋

茄子煮凍り 合鴨治部煮 きざみ茗荷

台の物

炭火焼き

黒毛和牛 穴子 サザエ

ヤングコーン アスパラ

パプリカ エリンギ

岩塩 ポン酢

留着

夏野菜寄せ

スモークサーモン

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

プチケーキ

西瓜 オレンジ

※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

文月の御献立
『和み会席』

食前酒 梅酒

前菜

赤茄子流し
生ハムチーズ
枝豆福草
アボカド寄せ
川海老艶煮
鳴門金時レモン煮
鱈雲丹焼き

御椀

清水仕立
玉蜀黍真丈
星オクラ 短冊人参

向附

鯛 縞鯨 間八 鮪
妻彩々

焼物

サザエ壺焼き

冷し物

双葉南瓜
楓冬瓜 新小芋 茄子煮凍り
合鴨治部煮 きざみ茗荷

焜炉

豆乳鍋
牛ロース 白菜 水菜
榎木茸 玉子

留着

夏野菜寄せ
スモークサーモン

食事

白ご飯

留椀

合わせ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水菓子

マンゴープリン
西瓜 プチケーキ

※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