

THE GRAN RESORT  
雄大な比良山の元に広がる  
湖畔のリゾート  
ザ グランリゾート  
**近江舞子**

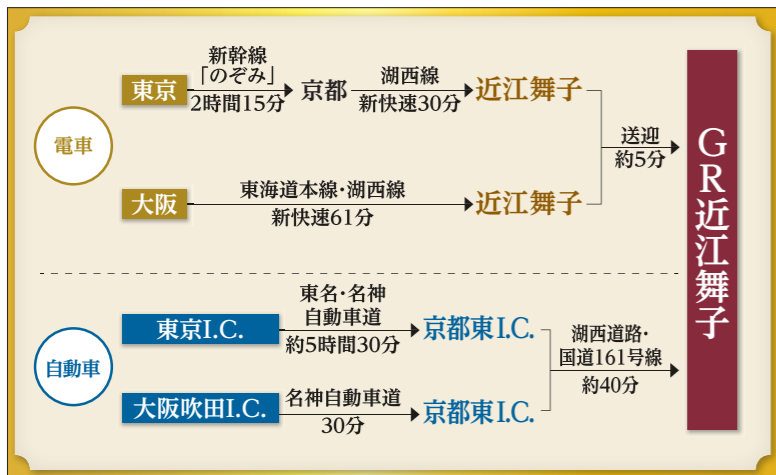
〒520-0502  
滋賀県大津市南小松 1454  
電話：077-596-0377



2・3月の見どころ  
**第67回長浜盆梅展**  
●期間 3月11日(日)まで  
●場所 慶雲館 GR近江舞子から車で約1時間半

歴史・規模ともに「日本一の盆梅展」、関西の新春の風物詩として親しまれています。300鉢の中から開花時期に応じ、常時約90鉢を純和風の座敷に展示します。

支配人  
尾崎 善久



THE GRAN RESORT  
六甲を背景に佇む、大人のリゾート  
ザ グランリゾート  
**有馬**

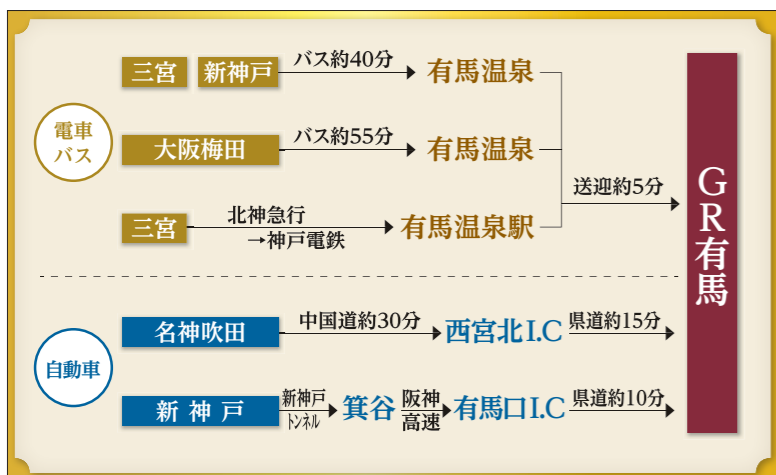
〒651-1401  
兵庫県神戸市北区有馬町 1740-1  
電話：078-904-1661



2・3月の見どころ  
**二郎農園イチゴ狩り**  
●期間 3月15日(木)まで

神戸市北区の良質な水、水はけの良い土壌、昼夜の寒暖差が大きいくちご栽培に最適な環境により、果肉は大粒でとても柔らかくジュシーに成長しています。あまりの柔らかさのために市場には滅多に出荷されない希少なイチゴです。お帰りの際にお立ち寄りいただき、イチゴ狩りをお楽しみください。

支配人  
畑 壽樹



【期間限定】2月15日(木)～3月11日(日)  
【料 金】お一人様 特撰料理長おすすめ会席料金に準じます

**受賞記念特撰会席**

誉れ高き 美味を味わう



ザグランリゾート  
**近江舞子**  
料理長 清水末広

ザグランリゾート近江舞子の料理長清水が、食博覧会・大阪の和食コンクールで「経済産業大臣賞」を、ザグランリゾート有馬の料理長岡山が、優秀な若手技能者を称える「なにわの名工 若葉賞」を受賞しました。両受賞を記念し、特撰会席をご用意いたしました。

ザグランリゾート  
**有馬**  
料理長 岡山雄太

お問い合わせ・お申し込みは「ザ グランリゾート事務局」  
携帯電話からもご利用いただけます。  
予約受付時間 / 9:00AM～6:00PM 土・日も受付しております。

06-6353-1955

<http://www.granresort.jp/>



THE GRAN RESORT





ザグランリゾート  
近江舞子

経済産業大臣賞  
受賞記念特撰会席



ザグランリゾート  
有馬

なにわの名工 若葉賞  
受賞記念特撰会席



しみず 清水  
すえひろ 末広  
1971年 香川県生まれ  
1986年 小豆島国際ホテルで修行  
1990年 GR有馬で勤務  
1995年 宇奈月ニューオータニホテル 副料理長  
2007年 GR近江舞子オープン時に副料理長  
2010年 GR近江舞子 料理長  
受賞歴など  
・経済産業大臣賞 (2017年)  
・食育推進委員認定 (2013年)  
・第2回旅館産業展大阪府知事賞 (2013年)  
・日本料理専門調理師技能検定合格 (2011年)

- 献立
- 食前酒 かりん酒
- 先付 春菊ムース 雲丹 土筆 美味出汁鮎
- 前菜 カステラ焼 蕨細魚 鯛小袖寿司 蝶々丸十 海老キャビア 抹茶黒豆 左近 桜長芋 右近 黄味味噌漬
- 椀 清まし仕立 菱豆腐 花弁百合根 鱈菜 一文字柚子
- 造り 山崎鯛 鱈鰯 烏賊 鯉子付 中トロ握り
- 焼物 甘鯛若狭焼 酢橘 芹お浸し 葉地神
- 焚合 京海老芋 蛸柔煮 春菊 菜種 花弁人參 木の芽
- 合肴 近江牛しゃぶ 野菜一式 自家製タレ
- 酢物 炙り河豚針野菜巻 防風 肝味噌掛け
- 止椀 鯛 粉山椒 細々菜
- 食事 鯛御飯 佃煮
- 香物 三種
- デザート カットケーキ 苺 オレンジ アイス ミント

- 献立
- 食前酒 果実酒
- 前菜 細魚手毬寿司 鮑福久良煮 蟹身蕪巻 穴子巻織焼 いくら春菊白和 公魚南蛮漬 一寸豆美人粉揚 花弁百合根 クリームチーズ射込み橘
- 椀 膳仕立 鮎 春子椎茸 筍 花弁人參 木ノ芽
- 造り 鯛焼霜 鱈鰯 鯛烏賊 細魚 車海老
- 焼物 鱈菜種焼 豌豆カステラ 菊蕪 葉地神
- 凌ぎ 極上中トロ二貫 握り寿司 甘酢生姜
- 揚物 飯蛸天婦羅
- 台物 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 特製タレ
- 止椀 赤出汁
- 食事 釜飯 浅利御飯
- 香物 三種盛り
- デザート 和風ブランマンジュ ラスペリーコンフィー 自家製柚子シャーベット

おかやま 岡山  
ゆうた 雄太  
1983年 兵庫県生まれ  
2001年 宇奈月 ニューオータニで勤務 有馬温泉「古泉閣」で勤務  
2002年 プリンセス有馬で勤務  
2006年 GR近江舞子 副料理長  
2011年 プリンセス有馬 副料理長  
2015年 GRE熱海 料理長  
2016年 GR有馬 料理長  
2017年 GR有馬 料理長  
受賞歴など  
・なにわの名工 若葉賞 (2017年)  
・大阪府調理師紹介業者協会会長賞 (2017年)  
・専門調理食育推進員認定 (2016年)  
・日本料理専門調理師技能検定合格 (2015年)

※本紙掲載画像は、イメージです。当日の仕入れ状況により一部メニューの変更が生じる場合がございます。