

## 料理のご説明

季節限定メニューと致しまして「夏の味覚特撰コース」をご用意致しました。  
夏の風物詩、シェフ厳選 国産の鰹とサマートリュフを使った贅沢なコースでございます。  
柔らかく仕上げた鰹は口の中でとろけるように旨みが広がり、  
A4ランクの黒毛和牛にサマートリュフ・フォアグラを使ったロッシーニは絶品でございます。  
季節限定ですのでぜひお召し上がり下さいませ。

8月の特撰コースのアミューズは日本のシェフならではの  
和と洋の融合で作り上げた3品が並びます。  
前菜でございますが天然サザエを贅沢に使用した一皿でございます。  
濃厚な風味のサザエとレモンのソースは相性抜群でございます。  
スープは夏にぴったりの冷製桃スープとなっております。  
コースメイン料理は河内鴨を贅沢に使用した一品でございます。  
河内鴨は締まった肉と適度な水分が保たれコクがあり各方面の  
プロが絶賛するほど美味しいと有名で、今回箱根ではローストしてご提供いたします  
柑橘の甘酸っぱいソースをつけてお召し上がりくださいませ。

NAGOMI コースは前菜・スープに続き魚料理がまいります。  
今月は平目を使った一皿でございます。  
パピヨットとは油を引いた紙で包みオーブンでやく包み焼きでございます。  
シャンピニオンと白ワインソースを絡めてお召し上がりくださいませ。

ザ グランリゾート 箱根  
シェフ 志和利弘



# MENU

## 『スマートリュフと鱧 夏の味覚特撰コース』

### 【アミューズ】

フォアグラのベーニエ 本鮪キューブ 海老カクテルソース

### 【前菜】

サザエのブルゴーニュ風

サザエ エスカルゴバター キャビア

### 【スープ】

冷製 桃のスープ

国産桃 桃のリキュール ミント

### 【魚料理】

厳選鱧のブイオン仕立て

国産鱧 ブイオン 花穂紫蘇 イタリアンパセリ

### 【肉料理】

厳選黒毛和牛サーロイン～ロッシェニ仕立て～

国産サーロイン スマートリュフ フォアグラ エディブルフラワー ソースペリゲー

### 【アヴァンデセール】

チョコブラウニー

### 【デザート】

マンゴーケーキ～マンゴースルベを添えて～

生クリーム マンゴーソース 粉糖

### 【カフェ】

珈琲

または

紅茶

※メニュー内容につきましては若干変更になる場合がございます。  
予めご了承くださいませ。

ザ グラン リゾート 箱根

シェフ 志和 利弘





# MENU

## 特撰コース

### 【アミューズ】

フォアグラのベーニエ 本鮪キューブ 海老カクテルソース

### 【前菜】

サザエの冷製～レモンの泡と共に～

### 【スープ】

冷製 桃のスープ

国産桃 桃のリキュール ミント

### 【魚料理】

平目のパピヨット

平目 大根 大葉

シャンピニオンデュクセル ヴァンブランソース

### 【肉料理】

河内鴨のロースト

河内鴨 トリュフ エディブルフラワー ナスタチウム 柑橘ソース

### 【デザート】

季節のフルーツカクテルとメロンのエスプーマ

キュウイ スイカ 赤肉メロン マンゴー メロンシャーベット

### 【カフェ】

珈琲

または

紅茶

※メニュー内容につきましては若干変更になる場合がございます。  
予めご了承くださいませ。

ザ グラン リゾート 箱根

シェフ 志和 利弘





# MENU

## NAGOMIコース

### 【前菜】

サザエの冷製～レモンの泡と共に～

### 【スープ】

冷製 桃のスープ

国産桃 桃のリキュール ミント

### 【魚料理】

平目のパピヨット

平目 大根 大葉

シャンピニオンデュクセル ヴァンブランソース

### 【肉料理】

富士の国豚ロースのソテー

富士の国豚ロース 姫人参 ミニ大根 エディブルフラワー

### 【デザート】

季節のフルーツカクテルとメロンのエスプーマ

キュウイ スイカ 赤肉メロン マンゴー メロンシャーベット

### 【カフェ】

コーヒー

又は

紅茶

※メニュー内容につきましては若干変更になる場合がございます。  
予めご了承くださいませ。

ザ グラン リゾート 箱根

シェフ 志和 利弘

