

料理のご説明

9月の季節のコースは「ジビエ料理と秋の味覚 特撰コース」をご用意致しました。
厳選したジビエ、河内鴨と秋の味覚をふんだんに使ったメニューとなっております。

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
シェフ特製マデラソースと共にお召し上がりくださいませ。

「グランプレジールコース」は、アミューズといたしまして3種類の前菜がお出迎え致します。

黒いダイヤとも呼ばれるトリュフの香りをお楽しみくださいませ。

最高級の地鶏である天城軍鶏をグリエにして提供致します。

しっかりとした旨みと甘みをご賞味くださいませ。

「プレジールコース」は、天然金目鯛をスチームしてお召し上がり頂きます。

和風出汁のアガーと相性は抜群でございます。

デザートはフランスの家庭ではお馴染みのタタンをお楽しみくださいませ。

バターと砂糖のキャラメリゼとリンゴの自然な甘みをご堪能ください。

ザ グランリゾート 箱根

シェフ 志和利弘



MENU

『ジビエ料理と秋の味覚 特撰コース』

【アミューズ】

鯛のマリネ 帆立の燻製 豚のバロンティースとトリュフ

【前菜】

フォアグラの冷製～葡萄添えて～

フォアグラ ピオーネ ビーツ

【スープ】

マロンスープ

栗 玉葱 ブイヨン

【魚料理】

金目鯛のスチーム～和風出汁のアガーを添えて

金目鯛 和風出汁 パールアガー

【肉料理】

河内鴨のロースト～仏産きのこを添えて～

河内鴨 仏産きのこ エシャロット マデラソース

【デザート】

リンゴのタタン風

リンゴシャーベット 焼リンゴ キャラメルソース

【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

グランプレジールコース

【アミューズ】

鯛のマリネ 帆立の燻製 豚のバロンティースとトリュフ

【前菜】

フォアグラの冷製～葡萄添えて～

フォアグラ ピオーネ ビーツ

【スープ】

牛蒡のスープ

牛蒡 玉葱 生クリーム

【魚料理】

金目鯛のスチーム～和風出汁のアガーを添えて

金目鯛 和風出汁 パールアガー

花穂紫蘇 小菊

【肉料理】

天城軍鶏のグリエ～仏産きのこを添えて～

厳選天城軍鶏 仏産きのこ ポレンタ

【デザート】

リンゴのタタン風

リンゴシャーベット 焼リンゴ キャラメルソース

【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

プレジールコース

【アミューズ】

鯛のマリネ 帆立の燻製

【前菜】

フォアグラの冷製～葡萄添えて～

フォアグラ ピオーネ ビーツ

【スープ】

牛蒡のスープ

牛蒡 玉葱 生クリーム

【魚料理】

金目鯛のスチーム～和風出汁のアガーを添えて

金目鯛 和風出汁 パールアガー

花穂紫蘇 小菊

【肉料理】

サーロインステーキのロースト～ポレンタと共に～

サーロイン ポレンタ マデラソース 彩野菜

【デザート】

リンゴのタタン風

リンゴシャーベット 焼リンゴ キャラメルソース

【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。

ザ グラン リゾート 箱根

シェフ 志和 利弘

