

料理長から献立のご説明

葉月の御献立

『高原野菜と信州牛のしゃぶしゃぶ特撰会席』

前菜は九種盛りで、旬の食材をふんだんに使っております。メインの鍋物は、信州牛と高原野菜のしゃぶしゃぶです。一人前約二百グラムという贅沢なボリュームを感じていただけると思います。りんごで育った信州牛のとろける味わいと、高原野菜の甘みを贅沢にお召し上がりくださいませ。

焼物は、鮑を香ばしくバターで焼いていただきます。お造りも、若狭湾直送の旬の鮮魚や信州ならではの馬刺し・信州サーモンもお召し上がりいただける豪華な会席となっております。

『料理長おすすめ会席』

椀替りでは鱧と白麗茸の土瓶仕立、お造りは、若狭湾直送の鮮魚をはじめ信州産の馬刺し、信州サーモンをお出しします。

焼物は、旨味を感じられるほど良い脂ののった神戸牛の肩ロースと鮑のバター焼きを贅沢にお召し上がりいただけます。

和み会席よりも質の高い食材を使った献立でおもてなし致します。

ザグランリゾート

エレガント 軽井沢

料理長 森田 大樹

葉月の御献立

『信州牛と高原野菜のしゃぶしゃぶ特撰会席』

※特撰会席 料金に準じます

※8月1日～8月31日(金)まで

食前酒

梅酒

前菜

蟹・白芋茎・たたきオクラ 土佐ジュレ
太刀魚網代酒盗焼き
雲丹豆腐
オマール黄味焼き
夏鴨ロース南波焼き
蛸やわらか煮 胡麻クリーム
信濃雪鱒昆布メ 粒オリブ油 いくら
鮎有馬煮
茶豆

椀替り

土瓶蒸し
早松茸 鱧 枝豆つみれ

造里

若狭湾直送
旬のお造り盛り合せ
信州のサーモンと馬刺し
あしらい一式 造里醤油

焼物

鮑のバター焼き

鍋物

信州牛と高原野菜のしゃぶしゃぶ
高原野菜 胡麻だれ ぼん酢

食事

信州産こしひかり

止椀

赤出汁

香の物

野沢菜 沢庵

水菓子

フルーツ盛り合せ
甘酒プリン

※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。

ザグランリゾートエレガント軽井沢
料理長 森田 大樹
調理場一同

料理長のおすすめ

葉月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

梅酒

前菜

蟹・白芋茎・たたきオクラ 土佐ジュレ
太刀魚網代酒盗焼き
雲丹豆腐
オマール黄味焼き
蛸やわらか煮 胡麻クリーム
夏鴨ロース南波焼き
信濃雪鱒昆布メ粒オリブ油 いくら
鮎有馬煮
茶豆

椀替り

土瓶蒸し
早松茸 鱧 枝豆つみれ

造里

若狭湾直送
旬のお造り盛り合せ
信州のサーモンと馬刺し
あしらい一式 造里醤油

陶板

神戸牛肩ロース
添え野菜 醤油だれ
鮑のバター焼き

蒸物

鰻・百合根 玉メ
鱈甲飴

冷鉢

丸茄子ふくませ
ミニトマト 小芋 隠元 茗荷

食事

玉蜀黍の釜飯

止椀

赤出汁

香の物

野沢菜 沢庵

水菓子

フルーツ盛合せ
甘酒プリン

※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 エレガント 軽井沢

料理長 森田 大樹

調理場一同

葉月の御献立
『和み会席』

食前酒

梅酒

前菜

蟹・白芋茎・たたきオクラ土佐ジュレ
太刀魚網代酒盗焼き
雲丹豆腐
栄螺のつぼ焼き
茶豆

椀替り

土瓶仕立
鱧 白麗茸 枝豆つみれ

造里

若狭湾直送
旬のお造り三種盛り
あしらい一式 造里醤油

鍋物

信州蓼科ポークしゃぶしゃぶ
高原野菜 胡麻だれ

焼物

鮎一夜干たで味噌焼き

冷鉢

丸茄子ふくませ
ミニトマト 小芋 隠元 茗荷

酢物

鯛昆布メ もずく

食事

信州産こしひかり

止椀

赤出汁

香の物

野沢菜 沢庵

水菓子

フルーツ盛合せ
甘酒プリン

※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 エレガント 軽井沢
料理長 森田 大樹
調理場一同