

料理長から献立のご説明

長月の御献立

『信州牛と松茸のすき焼き特撰会席』

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。椀替りでは旬の松茸を使った土瓶蒸し。メインの鍋物は、りんごを食べて育った旨味たっぷり信州牛と松茸のすき焼きです。また、お食事には松茸の釜飯もご用意しており、旬の松茸を堪能して頂ける会席となっております。その他、お造りで若狭湾直送の旬の鮮魚をお召し上がりいただけるなど豪華な会席となっております。

『料理長おすすめ会席』

椀替りでは旬の松茸と鱧の土瓶蒸し、お造りは、若狭湾直送の鮮魚を五種盛りでご提供致します。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。お食事には松茸の釜飯もご用意しており、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 エレガンテ 軽井沢

料理長 森田 大樹

長月の御献立

『信州牛と松茸のすき焼き特撰会席』

※特撰会席 料金に準じます
※9月1日～10月28日(日)まで

食前酒

杏酒

前菜

菽豆腐
海老黄味寿し
秋刀魚菊花とんぶり合へ
毬栗
太刀魚酒盗焼
揚銀杏松葉
小芋絹かつぎ
信州サーモンのマリネ
鮑のやわらか煮

椀替り

土瓶蒸し
松茸 鱧 つみれ 酢橘

造里

若狭湾直送
旬のお造り五種盛り
あしらい一式 造里醤油

鍋物

信州牛ロースと松茸のすき焼き
旬の野菜 木の子 玉子

酢物

鯛昆布メ もずく

食事

松茸の釜飯

止椀

赤出汁

香の物

二種盛り

水菓子

フルーツ盛り合せ
季節のプリン

※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

料理長のおすすめ

長月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

杏酒

前菜

菽豆腐

海老黄味寿し

秋刀魚とんぶり合へ

毬栗

太刀魚酒盗焼

揚銀杏松葉

小芋絹かつぎ

子持鮎の煮ひたし

信州サーモンのマリネ

椀替り

土瓶蒸し

松茸 鱧 つみれ 酢橘

造里

若狭湾直送

旬のお造り五種盛り

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

鰻と焼茄子の玉メ

酢物

鯛昆布メ もずく

食事

松茸の釜飯

止椀

赤出汁

香の物

二種盛り

水菓子

フルーツ盛合せ

季節のプリン

※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。

ザグランリゾット エレガント 軽井沢

料理長 森田 大樹

調理場一同

長月の御献立
『和み会席』

食前酒

杏酒

前菜

菘豆腐

海老黄味寿し

秋刀魚とんぶり合へ

毬栗

太刀魚酒盗焼

椀替り

土瓶蒸し

松茸 鱧 つみれ 酢橘

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

山女魚の信州胡桃味噌焼

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

二種盛り

水菓子

フルーツ盛合せ

季節のプリン

※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