

ザ グラン リゾートの松茸特撰会席

夏の終わりとともに、松茸の季節がやってきます。涼しい秋の訪れを喜びながら、各ホテル料理長が趣向をこらした松茸料理をお楽しみください。

実施期間 9月1日(金)～10月22日(日)

参加費 特撰料理長おすすめ会席料金に準じます



すき焼き

ほくほくの松茸と、とろけるような霜降り牛は相性抜群。甘辛い割り下に絡まりあって実に豊満。

焼き松茸

独特の香りと弾むような歯応えを楽しむなら、シンプルな調理法が一番。



土瓶蒸し

松茸の風味を余さず堪能できる風雅な一品。うまみが溶け出した出汁も余さず飲みほしたい。

松茸特撰会席

ホテル	内容
プリンセス 富士河口湖	土瓶蒸し・焼松茸など松茸料理と、甲州牛を存分に味わえる会席です。
プリンセス有馬	焼松茸・土瓶蒸しなどの献立をそろえた「松茸会席」と「松茸と黒毛和牛のすき焼き会席」をご用意しています。
GRE軽井沢	松茸と信州牛のすき焼をメインにしたボリュームたっぷりの会席料理です。
GRE熱海	黒毛和牛と松茸鉄板焼き・松茸握り寿司・松茸天ぷら・黒毛和牛しゃぶしゃぶをご提供します。
GRE伊豆	松茸は土瓶蒸し、焼物、釜飯で、ブランド牛のあしたか牛はしゃぶしゃぶでお召上がりいただけます。
GRE京都	松茸の土瓶蒸し・焼き物・メインとして松茸と京都牛のすき焼き鍋をご用意します。
GRE白浜	土瓶蒸し・寿司・宝楽焼き・揚物・釜飯の松茸料理のフルコースです。
GRE淡路島	松茸の土瓶蒸し・松茸と淡路牛を使ったすき焼きをお召上がりいただけます。
GR下呂	A 5 ランクの飛騨牛と松茸のすき焼きをメインに松茸の土瓶蒸しも加えた豪華な特撰会席です。
GR三方五湖	松茸は土瓶蒸し・焼松茸。さらに和牛しゃぶしゃぶをお召上がりいただけます。
GR近江舞子	松茸の土瓶蒸し・松茸と近江牛のステーキ・松茸の天ぷら・松茸釜飯をお召上がりいただけます。
GR天の橋立	松茸の牛肉巻を具材にしたすき焼きがメインです。丹後の旬の地魚も魅力です。
GR有馬	松茸と名残り鱧を土瓶蒸し・陶板焼き・鍋で両方たっぷり召上がっていただけます。
GR城崎	ボリュームたっぷりの松茸とブランド牛の但馬牛の豪華取り合わせです

焼き松茸など当日に料理を追加でご注文いただくことも可能です（別途料金要）。

写真はすべてイメージです。