

料理長から献立のご説明

睦月の御献立

『カニ特撰会席』

メインのお料理として、カニのつみれの入った「カニしゃぶ」をお出ししております。カニは贅沢にブランドガニの松葉ガニを使用しております。また、「カニしゃぶ」と一緒に「カニ味噌」もお出ししておりますので、お楽しみ下さい。そして、最後に絶品の「カニ雑炊」で締めさせていただきます。冬限定のカニ特撰会席是非お召し上がり下さい。

『料理長おすすめ会席』

造りは、イサキ・鱈の地魚に加え、伊豆のブランドものの金目鯛を使用しております。焼物は、冬の旬のとらふぐ汐焼をご用意しております。

『和み会席』

陶板は、黒毛和牛のリブロースを陶板で焼いて召し上がって頂きます。酢の物は、旬のカニを黄味酢でお召し上がり頂きます。

ザグランリゾート 箱根

料理長 森田 大樹

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『カニ特撰会席』

※和み会席 + 5,400円(税込)
※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

梅酒

先付

ピーナツ豆腐

前菜

さば寿し
白髪伊勢海老
本唐墨
子持昆布
ぶどう豆
菜の花辛子合へ
海老貝柱みぞれ合へ
あわび柔らか煮
平目牛皮巻

造り

本鮪 いさき
いか うに 金目鯛
みる貝 鱒 間八

陶板

黒毛和牛ステーキ

鍋

カニ味噌
カニすきしゃぶ
カニつみれ
しめじ 榎木 人参
白葱 大根
くず切

揚物

とらふぐ・松茸小
天婦羅

食事

カニ雑炊

香の物

二種盛り

水菓子

プリン
旬のフルーツ

※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 箱根

料理長 森田 大樹

調理場一同

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 梅酒

先付 ピーナツ豆腐

前菜 さば寿し

白髪伊勢海老

本唐墨

子持昆布

ぶどう豆

菜の花辛子合へ

海老貝柱みぞれ合へ

あわび柔らか煮

平目牛皮巻

椀 蓮根豆腐 焼甘鯛

うぐいす菜 ゆず

造り 本鮪 いさき

いか うに 金目鯛

みる貝 鱈 間八

陶板 黒毛和牛ロース

揚物 とらふぐ汐焼

酢の物 かに霜ふり黄味酢

食事 富山産こしひかり

止椀 赤出汁

香の物 二種盛り

水菓子 プリン

旬のフルーツ

※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 箱根

料理長 森田 大樹

調理場一同

睦月の御献立
『和み会席』

食前酒 梅酒

先付 ピーナツ豆腐

前菜 本唐墨

子持昆布

菜の花辛子合へ

海老貝柱みぞれ合へ

あわびやわらか煮

平目牛皮卷

ぶどう豆

椀 蓮根豆腐

焼甘鯛 うぐいす菜 ゆず

造り 本鮪 いさき いか

うに 間八

陶板 黒毛和牛ロース

焼物 鯛柚庵焼

酢の物 かに霜ふり黄味酢

食事 富山産こしひかり

止椀 赤出し

香の物 二種盛り

水菓子 プリン

旬のフルーツ

※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 箱根
料理長 森田 大樹
調理場一同