

## 料理長から献立のご説明

睦月の御献立

### 『カニ特撰会席』

鮮度の良い蟹を使用しております。蟹すき鍋、焼蟹、蟹釜飯など様々な料理でお召し上がりいただけます。

### 『料理長おすすめ会席』

お造りは鮮度の良い旬の魚介を使用しております。焼物には鮮度の良い鮑を使用しており、香草焼でお召し上がりいただきます。鍋物は、程良くさしの入った黒毛和牛を使用しております。

### 『和み会席』

前菜にはひと際力を入れて造り上げております。お造りは鮮度の良い旬の魚介を使用しています。

ザ グランリゾート エレガント 軽井沢

料理長 小笠原 巳鶴

料理長のおすすめ

睦月の御献立

『カニ特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます  
※11月6日～3月31日(金)まで

先附

蟹味噌の茶碗蒸し 蟹

前菜

海老松風  
帆立貝とサーモンのスモーク  
味噌カステラ  
砂肝オイル煮  
チーズ西京焼き  
あわ麩田楽  
胡桃餅

造里

料理長おすすめ旬のお造り盛り合せ  
あしらい一式 造里醤油

鍋物

蟹すき鍋  
旬の野菜

焼物

焼蟹 レモン

強肴

蟹しゃぶサラダ

食事

蟹の釜飯

止椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

杏仁豆腐  
カットフルーツ

※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。

ザグランリゾートエレガンテ 軽井沢

料理長 小笠原 巳鶴

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』

先附

イクラと青きのりの茶碗蒸し

前菜

海老松風

帆立貝とサーモンのスモーク

味噌カステラ

砂肝オイル煮

チーズ西京焼き

あわ麩田楽

胡桃餅

椀物

甘鯛 胡麻豆腐 魚素麺

針葱 柚子

造里

料理長おすすめ旬のお造り盛り合せ  
あしらい一式 造里醤油

鍋物

黒毛和牛しゃぶしゃぶ 野菜

揚げ物

河豚の唐揚げ しし唐 レモン

食事

信州産こしひかり

止椀

赤出汁

香物

三種盛り

水物

杏仁豆腐

カットフルーツ

※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。

ザグランリゾートエレガンテ 軽井沢

料理長 小笠原 巳鶴

調理場一同

# 睦月の御献立 『和み会席』

## 前菜

海老松風  
帆立貝とサーモンのスモーク  
味噌カステラ  
砂肝オイル煮  
チーズ西京焼き  
あわ麩田楽  
胡桃餅

## 椀物

甘鯛 胡麻豆腐 魚素麺  
針葱 柚子

## お造り

旬のお造り盛り合せ  
あしらい一式 造り醤油

## 焼物

鴨のステーキ 木の子 パプリカ  
野菜サラダ 塩ダレ

## 揚物

天ぷら 海老 海老芋 青唐  
天出汁

## 蒸物

帆立貝真蒸し 蕪含め煮 銀飴 山椒

## 食事

信州産こしひかり

## 止椀

赤出汁

## 香物

三種盛り

## 水物

杏仁豆腐  
カットフルーツ

※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「ジーウオーター」  
の水を使用しております。

ザグランリゾートエレガンテ 軽井沢  
料理長 小笠原 巳鶴

調理場一同