

## 料理長から献立のご説明

### 如月の御献立

#### 『ひな祭り特撰会席』

蛤を使った椀物や雛寿司でのお食事など、ひな祭りを彷彿させる特別会席となっております。またお造りにはトロ、焼物には甲州牛、合着には伊勢海老など、一品一品こだわった食材をご用意いたしました。ひな祭りに食べてよかったと思える会席です。

#### 『カニ特撰会席』

カニ尽くしのフルコースです。

造りは新鮮なカニ刺し他、三種の盛り合わせです。

焼物は水焜炉の炭火焼にて焼ガニをお召し上がりいただけます。その他にもカニスキ鍋、カニ天婦羅、カニ姿蒸しなど存分にカニをご堪能いただける会席です。

#### 『カニおすすすめ会席』

カニスキをメインとした季節限定の会席です。

他にも焼ガニ、カニ姿蒸しなどもお召し上がりいただけます。旬のカニを十分にお楽しみいただける会席です。

#### 『ふぐ特撰会席』

料理長おすすすめのふぐ会席です。お造りには鉄刺、焼物にはふぐ照り焼き、揚げ物にはふぐ唐揚げをご用意しております。鉄ちりの後にお召し上がりいただく雑炊は絶品です。

#### 『ふぐおすすすめ会席』

鉄ちりをメインとした季節限定会席です。

ふぐ叩き、鉄皮などもお召し上がりいただけ、とてもボリュームがあり、一年に何度でも食べたくなる会席です。

#### 『料理長おすすすめ会席』

先付では菜種、たらの芽など春を告げる代表的な食材を使用しております。八寸では御多福豆、鬼面海老などを用的節分をイメージするような仕上げでございます。また、伊豆半島沖で獲れた金目鯛を西京漬けとして焼物をご用意いたしました。西京漬けの上品な甘さをぜひお楽しみくださいませ。お食事はこちらも季節の食材浅利を釜飯でお召し上がりいただけます。

#### 『和み会席』

造りは新鮮な魚貝類の四種盛りです。八寸は節分にちなんだ七点を工夫し盛合せました。大根ステーキ、つぼ鯛を特製フォアグラ味噌でお召し上がりいただくよう焼物をご用意いたしました。また地元ブランド豚富士桜ポークを胡麻豆腐と一緒に薄衣揚げでいただく揚げ物も逸品です。

## 料理長のおすすめ

### 『ひな祭り特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます  
※2月24日(金)～3月5日(日)まで

#### 食前酒

#### 先附

春野菜白合へ  
菜種 ごごみ  
明日菜 板蕨  
大根 人参  
煎り唐寿美  
ふり柚子

#### 椀

潮仕立  
蛤 若布 うるい  
花片大根 人参  
蕨 独活  
木ノ芽

#### 造里

雛祭特撰お造り盛り合わせ  
鮑 金目鯛昆布メ  
トロ 烏賊

#### 焼物

水焜炉  
甲州牛一口  
添野菜 ちり酢

#### 八寸

蛤金塗 かたくり 海老 干鰯  
栄螺 小柱雲合へ  
雪洞 露味噌合へ  
つぼ鯛木ノ芽焼 螢烏賊  
鯛の子寄せ  
串刺し 玉子真丈 鴨コース 花丸胡瓜  
花片百合根

#### 合肴

伊勢海老西京鍋  
豆腐 露 三ツ葉  
椎茸 桜麩  
木ノ芽

#### 揚物

油目筍白仙揚げ  
穂ノ芽 パプリカ  
煎出汁

#### 食事

雛寿司  
金紙玉子 煮穴子 絹さや  
いくら うすい豆 ガリ  
合せ味噌・香の物

#### デザート 旬のデザート

※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。

ザグランリゾートプリンセス富士河口湖

料理長 森本哲央

調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『カニ特撰会席』

※料理長おすすめ会席 + 3, 780円(税込)  
※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

先 附

蟹味噌茶碗蒸し  
いくら 銀庵 山葵 柚子

造 里

蟹刺  
他三種

八 寸

鰻小袖寿司 蟹雪中合へ  
葉付金柑 あんぼ柿  
姫慈姑 羽子板真丈  
千社唐奉書焼  
黒豆密煮 鴨松風

焼 物

水焜炉  
ズワイ蟹  
甲羅焼 酢立

台 物

蟹スキ  
野菜色々

揚 物

蟹天婦羅  
前塩 レモン

酢 物

蟹姿蒸  
生姜酢

止 椀

合せ味噌

食 事

雑炊  
香の物

デザート 旬のデザート

※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 プリンセス富士河口湖  
料理長 森本哲央  
調理場一同

料理長のおすすめ

如月の御献立

『ふぐ特撰会席』

※料理長おすすめ会席 + 3,780円(税込)  
※11月1日～3月31日(火)まで

食前酒 ひれ酒

先附 鉄皮 赤オロシ 浅葱

先附 河豚叩き オロシ 一味

造里 鉄刺 ちり酢

焼物 河豚照り焼き 初神 酢立

八寸 つぼ鯛雪中焼 玉子 大豆福良煮 稻荷寿司 狐蕪 落梅まぶし 鶯豆腐 御多福豆 鬼面海老

揚物 河豚唐揚げ 青唐 喝花 青唐

台物 鉄ちり 白子 野菜色々

止椀 合せ味噌 食事 雑炊 香の物

デザート 旬のデザート

※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。

ザグランリゾートプリンセス富士河口湖  
料理長 森本哲央  
調理場一同

## 如月の御献立

### 『カニおすすすめ会席』

※料理長おすすすめ会席 + 1, 620円(税込)  
※11月6日～3月31日(金)まで

#### 食前酒

#### 先附

蟹味噌豆腐  
美味出汁  
ランプフィッシュ

#### 造り

旬のお造り盛合せ  
あしらい一式

#### 八寸

サーモン蕪寿司  
のし梅博多 慈姑  
鰯香梅煮 露味噌合へ  
鬼面海老真丈 福豆

#### 焼物

水焜炉  
ずわい蟹  
酢立

#### 台物

蟹スキ  
野菜色々

#### 酢物

蟹姿蒸し  
生姜酢

#### 食事

雑炊  
合せ味噌・香の物

#### デザート 旬のデザート

※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。

ザグランリゾートプリンス富士河口湖

料理長 森本哲央

調理場一同

## 如月の御献立

### 『ふぐおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席 + 1, 620円(税込)  
※11月1日～3月31日(金)まで

食前酒 ひれ酒

先附 鉄皮 赤オロシ

浅葱

先附 河豚叩き 一味

オロシ

造里 鉄刺 ちり酢

八寸 サーモン蕪寿司

のし梅博多 慈姑

鯛香梅煮 露味噌合へ

鬼面海老真丈 福豆

台物 鉄ちり

野菜色々

ほうとう

止椀 合せ味噌

食事 雑炊 香の物

デザート 旬のデザート

※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。

ザグランリゾートプリンス富士河口湖

料理長 森本哲央

調理場一同

如月の御献立  
『料理長おすすめ会席』

食前酒

先 附

菜種 たらの芽  
ウルイ 六条豆腐  
沢合へ  
蒸海胆

椀

清汁仕立  
白子豆腐  
巻湯菜 椎茸  
雪輪大根  
柚子

造 里

料理長おすすめお造り盛り合わせ  
金目鯛昆布メ 鮪  
海老 烏賊

八 寸

つぼ鯛雪中焼  
杓玉子 大豆福良煮  
稻荷寿司 狐蕪  
落梅まぶし 鶯豆腐  
御多福豆 鬼面海老

焼 物

金目鯛西京漬  
倍貝旨煮  
大福寺納豆

焚 合

和牛肉シャブシャブ  
野菜色々  
ちり酢

揚 物

蓬更沙豆腐  
磯鮑  
べ甲あん  
山葵

食 事

浅利釜めし  
合せ味噌・香の物

デザート 旬のデザート

※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 プリンセス富士河口湖  
料理長 森本哲央  
調理場一同

如月の御献立  
『和み会席』

食前酒

先 附

梅豆腐  
美味出汁 山葵

椀

みぞれ仕立  
椎茸 芹 胡麻豆腐

造 里

旬のお造り盛合せ  
鯛昆布メ マンダイ  
小判鱈 烏賊  
あしらい一式

八 寸

サーモン蕪寿司  
のし梅博多 慈姑  
鰯香梅煮 露味噌合へ  
鬼面海老真丈 福豆

焼 物

大根ステーキ  
粟麩  
つぼ鯛 赤麹蒟  
フォアグラ味噌

揚 物

富士桜ポーク  
胡麻豆腐 薄衣揚げ  
煎塩 山葵

酢 物

グレープ釜  
つぶ貝 筍 菜種  
ゴールドキャビア  
辛子黄味酢

食 事

富山産こしひかり  
合せ味噌・香の物

デザート

旬のデザート

※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 プリンセス富士河口湖  
料理長 森本 哲央  
調理場一同