

## 料理長から献立のご説明

弥生の御献立

### 『ひな祭り特撰会席』

※2月24日(金)～3月5日(日)まで

前菜は、ひな祭り風の前菜でございまして、「とり貝と海老の手まり寿し」などをご用意しております。椀は、ひな祭りの代表的な食べ物である「蛤真丈のうしお汁」をお召し上がり頂きます。メインは焼物で、「黒毛和牛と山菜と春野菜のすき焼」をご用意しております。この時期旬の山菜(山うど・たらの芽など)や春野菜(筍・新玉葱など)に、黒毛和牛を贅沢に使用した絶品です。

### 『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」で締めて頂きます。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、旬の地魚である「さより・金目鯛・サザエ」などを贅沢に使用しております。揚物は、冬が旬の「カニ天婦羅」をご用意しておりますので、どうぞ存分に味わって下さい。

### 『和み会席』

陶板は、絶品の「黒毛和牛のリーブロス」を陶板で焼いてお召し上がり頂きます。酢の物は、冬が旬の「みる貝」にとろろ豆腐を加えて、酢味噌を掛けており、さっぱりお召し上がり頂ける一品となっております。

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『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

梅酒

前菜

子持昆布

ホタルイカ沖漬

筍・いか・うど木の芽味噌合へ

いい蛸旨煮

菜の花

手まり寿し

とり貝 海老

遠山あわび

さくら長芋

橘玉子

椀

うしお汁仕立

蛤真丈

こごみ 木の芽

造り

本鮪 油目焼霜 さより

みる貝 金目鯛

焼物

黒毛和牛と山菜と春野菜のすき焼

揚物

かに巻揚げ

ふきのとう

酢の物

のれそれ

ポン酢

食事

富山産こしひかり

止椀

甘酒見立

鰯 かす汁

香の物

二種盛り

水菓子

季節フルーツ盛

ケーキ

※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

弥生の御献立

『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

食前酒

梅酒

前菜

遠山鮑  
平目牛皮卷  
筍蛤木の芽味噌合へ  
ホタルイカ沖漬  
百合根三色団子  
小鮎オイル蒸し  
一寸豆つや煮  
海老キャビア  
公魚南蛮

造り

本鮪 いか うに  
イサキ アイナメ焼霜  
金目鯛 サザエ  
サヨリ アジ

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・松茸小芋  
天婦羅

食事

カニ雑炊

香の物

二種盛り

水菓子

季節フルーツ盛合せ  
アーモンドプリン

※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 箱根  
料理長 森田 大樹  
調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

梅酒

前菜

遠山鮑

平目牛皮巻

筍蛤木の芽味噌合へ

ホタルイカ沖漬

百合根三色団子

小鮎オイル蒸し

一寸豆つや煮

海老キャビア

公魚南蛮

椀

清汁仕立

白魚吹き寄せ

わらび 木の芽

造り

本鮪 いか うに

イサキ アイナメ焼霜

金目鯛 サザエ

サヨリ アジ

陶板

黒毛和牛リブコース

揚物

カニ天婦羅

酢の物

みる貝

とろろ豆腐

酢味噌

食事

富山産こしひかり

止椀

赤出し仕立

香の物

三種盛り

水菓子

季節フルーツ盛合せ

アーモンドプリン

※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。

ザグランリゾート箱根

料理長 森田 大樹

調理場一同

弥生の御献立  
『和み会席』

食前酒 梅酒

前菜 遠山鮑

平目牛皮卷

筍蛤木の芽味噌合へ

ホタルイカ沖漬

百合根三色団子

小鮎オイル蒸し

一寸豆つや煮

椀 清汁仕立

白魚吹き寄せ

わらび 木の芽

造り 本鮪 いか うに

イサキ アイナメ焼霜

陶板 黒毛和牛リブコース

焼物 甘鯛若狭焼

酢の物 みる貝

とろろ豆腐

酢味噌

食事 富山産こしひかり

止椀 赤出し仕立

香の物 三種盛り

水菓子 季節フルーツ盛合せ

アーモンドプリン

※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。

ザグランリゾート 箱根

料理長 森田 大樹

調理場一同