

# 料理長から献立のご説明

## 神無月の御献立

### 『料理長おすすめ会席』

秋も深まりこの季節しか味わうことのできない松茸を椀物にてご提供しております。

八寸では毬栗や銀杏などを彩りよく盛り付け、味だけでなく見た目にもこだわった一品となっております。

また、秋を存分に味わっていた一品と成りつつあります。と松茸を炊合せ変りとして針ヶ鍋をご用意いたしました。最後の食事には占地、舞茸などをふんだんに使用した木ノ子御飯をお召し上がりいただけます。

先付からお食事まで深まる秋を存分に楽しめる会席となっております。

### 『和み会席』

甲州名物のほうとうを椀代わりでご用意いたしました。食材に地元ブランド肉の富士桜ポークを使用し贅沢な味に仕上げました。また脂ののった秋鮭を焼物の奉書焼でお召し上がりいただけます。酢の物でさごしを酒でメ粟麩、雲オロシと一緒に召し上がり頂きます。

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

料理長のおすすめ

長月の御献立

『特撰おすすめ松茸会席』

※料理長おすすめ会席 +3,780円  
※9月1日～10月16日(日)まで

食前酒

先附  
松茸糍漬  
ふり柚子  
白玉あられ

椀変り

土瓶蒸し  
松茸 鱧 海老  
銀杏 三ツ葉

造里

鮑 鯛  
鮪 海老  
あしらい一式

焼物

水焜炉  
松茸  
伊勢海老  
ちり酢

八寸

渡り鳥昆布 毬栗  
銀杏葉玉子 菊花寿司  
大根奉書 石垣ずんだ寄せ  
鱧の子煮凍り 有の実霰寄せ  
紅葉明太寄せ

合肴

甲州牛スキ焼  
松茸 焼豆腐  
笹がき牛蒡  
丁字麩

蓋物

甘鯛酒蒸し  
松茸  
銀杏 紅葉人参

揚物

松茸天婦羅  
天出汁

食事

松茸釜飯  
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

## 長月の御献立

### 『おすすめ松茸会席』

※料理長おすすめ会席 +1, 620円  
※9月1日～10月16日(日)まで

#### 食前酒

先附  
松茸糀漬  
ふり柚子  
白玉あられ

#### 椀変り

土瓶蒸し  
松茸 鱧 海老  
銀杏 三ツ葉

#### 造里

鯛うす造里  
鮪  
あしらい一式

#### 焼物

水焜炉  
松茸  
甲州ワインビーフ  
ちり酢

#### 八寸

渡り鳥昆布 毬栗  
銀杏葉玉子 菊花寿司  
大根奉書 石垣ずんだ寄せ  
鱧の子煮凍り 有の実雲寄せ  
紅葉明太寄せ

#### 蓋物

甘鯛酒蒸し  
松茸  
銀杏 紅葉人参

#### 揚物

松茸天婦羅  
海老  
天出汁

#### 食事

松茸釜飯  
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

神無月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

先附

小芋 湯葉  
大徳寺麩  
粥煮 蒸海胆  
山葵

椀

清汁仕立  
金目鯛 蕪  
松茸 人参 南瓜  
柚子

造り

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

焼物

陶板焼き  
和牛肉  
舞茸 パプリカ ペコリス  
三割からし

八寸

毬栗甲州煮  
木槌紫芋  
鰯小袖寿司  
ムカゴ真丈  
菊脛  
秋鮭芝煮  
光淋菊  
煎銀杏  
秋葉煎餅

焚合せ変り

鱧 松茸 針々鍋  
水菜 豆腐 紅葉麩  
ちり酢

揚物

秋茄子揚浸し  
海老 銀杏  
胡麻豆腐  
糞才ロシ

食事

木ノ子御飯  
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ス富士河口湖  
料理長 森本哲央  
調理場一同

神無月の御献立  
『和み会席』

食前酒

先 附

落花生豆腐  
胡桃甘露煮  
美味出汁 山葵

椀変り

甲州ほうとう仕立  
南瓜 人参 馬鈴薯  
大根 占地 三ツ葉  
富士桜ポーク

造 里

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

焼 物

奉書焼  
秋鮭 海老 銀杏  
茸色々  
ちり酢

八 寸

秋刀魚小袖寿司  
柿玉子  
銀杏葉南瓜  
石川小芋絹かつぎ  
焼栗  
うるか金紙合へ  
銀杏法隆寺合へ

合 肴

蓮根餅  
吹き寄せ庵  
山葵

酢 物

さごし酒メ  
粟麩  
霰オロシ  
加減酢  
防風

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