

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』

鍋は、高級食材の伊勢海老を使った鍋です。伊勢海老の出汁と味噌で味付けしております。酢の物は、渡り蟹をボイルして土佐酢で召し上がっていただくお料理です。

『特撰おすすめ松茸会席』

メインの鍋に松茸と黒毛和牛のすき焼きをご用意しました。松茸は贅沢に使用しており、黒毛和牛はその日仕入れた良いものを使っているのです、A4ランク以上の良いお肉です。

『和み会席』

先付は、くるみ豆腐にくるみ餡を掛けた旬の食材を使った一品です。

焼物は、かますの酒焼きをご用意しました。秋のかますは脂がのっついてとても美味しいです。

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『特撰おすすめ松茸会席』

※和み会席 + 5,400円(税込)
※9月1日～10月16日(日)まで

食前酒 梅酒

先付 くるみ豆腐
くるみ餡 揚くるみ

前菜 鯖寿し
菊花かぶら
鮑やわらか煮
長芋紅葉
合鴨南波焼
オクラキャビア
海老・貝柱
りんごみぞれ合へ
床伏旨煮
絹かつぎ

椀 スップンスープ仕立
沢煮椀
鱧 松茸 きのこ

造り 本鮪 金目鯛
あおりイカ 生うに
いさき 鱧 サザエ

鍋 松茸と黒毛和牛のすき焼き

酢の物 渡り蟹

食事 むかご御飯

止椀 赤出し 焼茄子

香の物 三種盛り

水菓子 山ぶどうプリン
メロン リンゴ ぶどう

※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

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 梅酒

先付 くるみ豆腐
くるみ餡 揚くるみ

前菜 鯖寿し
菊花かぶら
鮑やわらか煮
長芋紅葉
合鴨南波焼
オクラキャビア
海老・貝柱
りんごみぞれ合へ
床伏旨煮
絹かつぎ

椀 鱧 沢煮椀

造り 本鮪 金目鯛
あおりイカ 生うに

鍋 伊勢海老鍋

陶板 和牛リブコース

焼物 かます酒焼 舞茸
姫サザエ 銀杏

酢の物 渡り蟹

食事 むかご御飯

止椀 赤出し 焼茄子

香の物 三種盛り

水菓子 山ぶどうプリン
メロン リンゴ ぶどう

※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

神無月の御献立
『和み会席』

食前酒 梅酒

先付 くるみ豆腐

くるみ餡 揚くるみ

前菜 鯖寿し

菊花かぶら

鮑やわらか煮

長芋紅葉

合鴨南波焼

オクラキャビア

海老・貝柱

りんごみぞれ合へ

床伏旨煮

絹かつぎ

椀 鱧 沢煮椀

造り 本鮪 金目鯛

あおりイカ 生うに

陶板 牛ロース

焼物 かます酒焼 舞茸

姫サザエ 銀杏

酢の物 渡り蟹

食事 むかご御飯

止椀 赤出し 焼茄子

香の物 三種盛り

水菓子 山ぶどうプリン

メロン リンゴ ぶどう

※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