

料理長から献立のご説明

神無月の御献立

『信州牛と松茸会席』

椀替りの土瓶蒸しには、新鮮な松茸を使用しております。

台物には、信州プレミアム和牛を使用しており、りんごで育った牛のまろやかな甘みと、松茸の香りをお楽しみいただけます。

さらに、焼物には鮑を使用しており、一度やわらかく蒸してからステーキにしております。旬の野菜と共にアンチョビクリームソースでお召し上がりください。

『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。

台物には黒毛和牛を使用しており、お肉本来のジュシーさを感じていただけます。

焼物には鮮度の良い鮑を使用しています。

一度やわらかく蒸してからステーキにしております。

旬の野菜と共にアンチョビクリームソースでお召し上がり下さい。

『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テ 軽井沢

料理長 小笠原 巳鶴

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『信州牛と松茸会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる
※9月1日～10月16日(日)まで

先附

魚介と木の子のオイル煮

前菜

スモークサーモン小袖寿し
車海老と鮑の松葉刺し
鴨ロース ピクルス
焼茄子田楽 桜海老
あおりいか黄金焼き
栄螺旨煮
蟹松風

椀替り

土瓶蒸し
松茸 車海老 三ツ葉 酢橘

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

台物

信州牛と松茸の陶板焼き
おろしぼん酢

焼物

鮑の香草焼き
アスパラガス
アンチヨビクリームソース

食事

長野県産コシヒカリ

止椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

カットフルーツ 蜂蜜ジュレ

※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

料理長のおすすめ

神無月の御献立

『料理長おすすめ会席』

先附

味噌カステラ
胡麻チーズ
無花果

前菜

帆立と蛸のスモーク
胡瓜ピクルス
海老真丈 椎茸
玉子味噌漬け
鮎南蛮漬け
あわ麩田楽
蟹胡瓜
栗

椀替り

土瓶蒸し
松茸 三ツ葉 酢橘

お造り

料理長おすすめ旬のお造り盛り合せ
あしらい一式 造り醤油 柚子胡椒

鍋物

信州牛すき焼き風
野菜色々 玉子

酢肴

鮑 車海老 蟹胡瓜
胡麻豆腐 土佐酢

食事

信州産こしひかり

止椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

カットフルーツ
ヨーグルトムース

※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

神無月の御献立
『和み会席』

先附

養老豆腐 雲丹 旨出汁

前菜

スモークサーモン小袖寿し
焼茄子田楽 桜海老
鴨ロース ピクルス
あおりいか黄金焼き
栄螺旨煮
蟹松風

椀物

甘鯛 胡麻豆腐
魚素麺 酢橘 針葱

お造り

旬のお造り盛り合せ
あしらい一式 造里醤油

陶板

牛カルビ陶板焼き
パプリカ ズッキーニ 葱塩だれ

台物

魚介と木の子のオイル煮

食事

信州産こしひかり

止椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

カットフルーツ 蜂蜜ジュレ

※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