

料理長から献立のご説明 霜月の御献立

『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』

焼物は、黒毛和牛のしゃぶしゃぶ用のお肉を陶板でサツと焼いて召し上がっていただきます。

酢の物は、蟹を熱湯でくさみを抜く「霜ふり」をして、黄味酢で召し上がっていただきます。

『和み会席』

椀の鴨つららとは、鴨に下味をつけてくず粉をまぶし軽くゆでた「葛打ち」をしたものです。

焼物は、真名鰹の柚庵焼をご用意しました。柚子の香りが清々しい焼物です。

ザグランリゾート 箱根

料理長 森田 大樹

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『カニ特撰会席』

※和み会席 + 5,400円(税込)
※11月6日〜3月31日(金)まで

食前酒

梅酒

先付

くるみ豆腐

前菜

海老キャビア

すじ子みぞれ合へ

子持鮎

貝柱唐墨香煎

さば棒寿し

かに砵巻

床伏

造り

本鮪 金目鯛 いさき

かます焼霜 いか うに

みる貝

陶板

黒毛和牛ロース

鍋

カニ味噌

カニすきしゃぶ

カニつみれ

松茸 白才 榎木 人参

白葱 椎茸 大根

くず切 豆腐

揚物

とらふぐ・松茸小芋

たら白子天婦羅

食事

カニ雑炊

香の物

三種盛

水菓子

メロン 柿 グレープ

巨峰

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

霜月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 梅酒

先付 かに味噌豆腐

前菜 鱈小川

白髪伊勢海老

なまこ

青味大根

揚くるみ

柿白合へ

しめじうるか合へ

かき田楽

ばい貝旨煮

椀

清汁仕立

鴨つらら

造り

鯛 鮪 金目鯛

烏賊 いさき

さざえ 鱈

陶板

黒毛和牛焼しゃぶ

焼物

真名鰹柚庵焼

酢の物

蟹霜ふり

食事

富山産こしひかり

止椀

赤出し 海老芋

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

霜月の御献立
『和み会席』

食前酒 梅酒

先付 かに味噌豆腐

前菜 鱈小川

白髪伊勢海老

なまこ

青味大根

揚くるみ

柿白合へ

しめじうるか合へ

椀 清汁仕立

鴨つらら

造り 鯛 鮪 金目鯛

烏賊

陶板 牛ロース

焼物 真名鯉柚庵焼

酢の物 蟹霜ふり

食事 富山産こしひかり

止椀 赤出し 海老芋

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