

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『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

先附

蟹味噌の茶碗蒸し 蟹

前菜

帆立貝と蛸のスモーク  
スモークサーモンの小袖寿し  
味噌チーズカステラ  
砂肝のオイル煮  
桜海老煎餅  
あわ麩田楽  
裏白椎茸

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

鍋物

蟹すき鍋  
旬の野菜

焼物

焼蟹 レモン

強肴

蟹しゃぶサラダ

食事

蟹の釜飯

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

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『料理長おすすめ会席』

先附

蟹味噌の茶碗蒸し  
柿 胡麻クリーム  
味噌カステラ  
黒胡麻チーズ

前菜

スモークサーモン小袖寿し  
帆立貝と蛸のスモーク  
味噌チーズカステラ  
砂肝のオイル煮  
桜海老煎餅  
あわ麩田楽  
裏白椎茸

椀物

天然真鯛の潮仕立て  
針葱 柚子

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 造里醤油

陶板

黒毛和牛陶板焼き  
旬の野菜 玉葱だれ

揚物

鮑の天婦羅  
木の子 獅子唐

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

霜月の御献立  
『和み会席』

先附 蟹味噌の茶碗蒸し

前菜 桜海老煎餅

味噌チーズカステラ

帆立貝と蛸のスモーク

スモークサーモン小袖寿し

砂肝のオイル煮

あわ麩田楽

裏白椎茸

椀物

甘鯛 胡麻豆腐

魚素麺 針葱 木の芽

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

旬の野菜 葱塩だれ

揚物

海老真丈 銀杏 舞茸

天出汁 紅葉おろし

食事

信州産こしひかり

赤出汁・香の物

デザート

柿 蕨餅 胡麻クリーム

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「ジーウオーター」

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