

料理長のおすすめ

師走の御献立

『カニ特撰会席』

※料理長おすすめ会席 + 3, 780円 (税込)

※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

先附

蟹味噌茶碗蒸し

いくら

紅葉麩 銀庵

山葵 柚子

造り

蟹刺

料理長おすすめお造り盛合せ

八寸

鯖寿司 烏賊椿

蟹 法連草 占地 金時 白合へ

安肝寄せ ちり酢ジュレ

千社唐煎唐墨

年輪大根 冬の東山

柚子貝立玉子 牡蠣辛煮

焼物

水焜炉

ズワイ蟹

甲羅焼

酢立

蒸物

蟹姿蒸

生姜酢

揚げ物

蟹天婦羅

煎塩 レモン

台物

蟹スキ

野菜色々

止椀

合せ味噌

食事

雑炊

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

総料理長 森本哲央

調理場一同

料理長のおすすめ

師走の御献立

『ふぐ特撰会席』

※料理長おすすめ会席 + 3, 780円 (税込)
※11月1日～3月31日(金)まで

食前酒 ひれ酒

先附 鉄皮 赤オロシ 浅葱

先附 河豚叩き

オロシ 一味

造里 鉄刺 ちり酢

焼物 河豚照焼

焼白子

初神 酢立

八寸 鯖寿司 烏賊椿

蟹 法連草 占地 金時 白合へ

安肝寄せ ちり酢ジュレ

千社唐煎唐墨

年輪大根 冬の東山

柚子貝立玉子 牡蠣辛煮

揚物 河豚唐揚げ

万願寺

葛花 青唐

台物 鉄ちり

ほうとう

野菜色々

止椀 合せ味噌

食事 雑炊

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

総料理長 森本哲央

調理場一同

師走の御献立

『カニおすすり会席』

※料理長おすすり会席 + 1,620円(税込)
※11月6日～3月31日(金)まで

食前酒

先附

蟹味噌茶碗蒸し
いくら

銀庵

山葵 柚子

造り

料理長おすすりお造り盛合せ

八寸

生子雲合え イクラ糍漬

鴨燻製 鯛小袖寿司

雪輪白子 若鷺甘露煮

玉子カステラ

焼物

水焜炉

ズワイ蟹

酢立

蒸物

蟹姿蒸

生姜酢

台物

蟹スキ

野菜色々

止椀

合せ味噌

食事

雑炊

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

総料理長 森本哲央

調理場一同

師走の御献立

『ふぐおすすめ会席』

※料理長おすすめ会席 + 1, 620円(税込)
※11月1日～3月31日(金)まで

食前酒 ひれ酒

先附 鉄皮

赤オロシ

浅葱

先附 河豚叩き

オロシ 一味

造里 鉄刺

ちり酢

八寸 生子雲合え

イクラ糍漬

鴨燻製

鯛小袖寿司

雪輪白子

若鷺甘露煮

玉子カステラ

台物 鉄ちり

ほうとう

野菜色々

止椀 合せ味噌

食事 雑炊

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

総料理長 森本哲央

調理場一同

師走の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

先付

柚子釜

鰯燻製辛味合へ

クコの実 防風

椀

清汁仕立

金目鯛酒焼

雪蕪 卷湯葉

椎茸 青菜

柚子

造り

料理長おすすめお造り盛合せ

あしらい一式

八寸

鯖寿司 烏賊椿

蟹 法連草 占地 金時 白合へ

安肝寄せ ちり酢ジュレ

千社唐煎唐墨

年輪大根 冬の東山

柚子貝立玉子 牡蠣辛煮

焼物

朴葉焼

和牛肉

ペコロス エリンギ

パプリカ スナップ豆

焚合せ

冬大根和蘭蛇煮

フォアグラ 穴子

餡掛け

揚物

目板鰯豊年揚げ

赤パプリカ 青唐

葛花 稲穂

食事

鹿尾菜御飯

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

調理場一同

師走の御献立
『和み会席』

食前酒

先付

慈姑豆腐
カシユーナッツ
美味出汁
山葵 チャービル

椀変り

粕汁仕立
鮭 人参 大根
椎茸 芹 蒟蒻 薄揚
一味

造里

旬のお造り盛合せ
あしらい一式

八寸

生子雲合え
イクラ糍漬
鴨燻製
鯛小袖寿司
雪輪白子
若鷺甘露煮
玉子カステラ

焼物

陶板焼
つぼ鯛味噌柚安
エリンギ 小芋 青唐

合肴

富士桜ポーク糍漬
椎茸 蓮根
雲オロシ

酢物

浅利 分葱 干芋茎
酢味噌合へ

食事

富山産コシヒカリ
合せ味噌 香の物

デザート

リンゴゼリー
ホイップ ミント

※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

調理場一同