

料理長から献立のご説明 師走の御献立

『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』

造りは、七種類盛り付けており、サザエ・イサキ・鰯の地魚に加え、伊豆のブランドものの金目鯛を使用しております。揚物は、河豚を南波揚(天ぷら粉にネギを加えたものをつけて揚げる)にし、ポン酢で召し上がって頂きます。

『和み会席』

陶板は、黒毛和牛のリブロースを陶板で焼いて召し上がって頂きます。酢の物は、ふぐの刺身「てっさ」をポン酢で召し上がって頂きます。

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
師走の御献立
『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 ピーナツ豆腐

前菜 鱈白子
なまこ酢
栗白扇揚
菊花かぶら
貝柱唐墨合へ
かき松風
サーモン砵巻

造り 本鮪 生うに
鱈 かんぱち 金目鯛
サザエ イサキ

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

揚げ物 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 山桃プリン
柿 グレープ パイン

※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

師走の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 梅酒

先付 ピーナツ豆腐

前菜 鱈白子

なまこ酢

栗白扇揚

菊花かぶら

貝柱唐墨合へ

かき松風

サーモン砵巻

青味大根もろみそ

合鴨照焼

吸物 かに豆腐

造り 本鮪 生うに

鱈 かんぱち 金目鯛

サザエ イサキ

陶板 黒毛和牛リブコース

揚物 ふぐ南波揚

酢の物 てっさ

食事 富山産こしひかり

止椀 赤出し 海老つみれ

香の物 二種盛り

水菓子 山桃プリン

柿 グレープ パイン

※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

師走の御献立
『和み会席』

食前酒 梅酒

先付 ピーナツ豆腐

前菜 鱈白子

なまこ酢

栗白扇揚

菊花かぶら

貝柱唐墨合へ

かき松風

サーモン砵巻

吸物 かに豆腐

造り 本鮪 生うに

花いか かんぱち

陶板 黒毛和牛リブコース

焼物 甘鯛酒焼

酢の物 てっさ

食事 富山産こしひかり

止椀 赤出し 海老つみれ

香の物 二種盛り

水菓子 山桃プリン

柿 グレープ パイン

※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