

料理長から献立のご説明

『ひな祭り特撰会席』

蛤を使った椀物や雛寿司でのお食事など、ひな祭りを彷彿させる特別会席となっております。またお造りにはトロ、焼物には甲州牛、合肴には伊勢海老など、一品一品こだわった食材をご用意いたしました。ひな祭りに食べてよかったですと思える会席です。

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

料理長のおすすめ

『ひな祭り特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます
※2月24日(金)～3月5日(日)まで

食前酒

先附

春野菜白合へ
菜種 ごとみ
明日菜 板蕨
大根 人参
煎り唐寿美
ふり柚子

椀

潮仕立
蛤 若布 うるい
花片大根 人参
蕨 独活
木ノ芽

造里

雛祭特撰お造り盛り合わせ
鮑 金目鯛昆布メ
トロ 烏賊

焼物

水焜炉
甲州牛一口
添野菜 ちり酢

八寸

蛤金塗 かたくり 海老 干鰯
栄螺 小柱霰合へ
雪洞 落味噌合へ
つぼ鯛木ノ芽焼 螢烏賊
鯛の子寄せ
串刺し 玉子真丈 鴨口ース 花丸胡瓜
花片百合根

合肴

伊勢海老西京鍋
豆腐 落 三ツ葉
椎茸 桜麩
木ノ芽

揚物

油目筍白仙揚げ
穂ノ芽 パプリカ
煎出汁

食事

雛寿司
金紙玉子 煮穴子 絹さや
いくら うすい豆 ガリ
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