

料理長から献立のご説明

『ひな祭り特撰会席』

※2月24日(金)～3月5日(日)まで

前菜は、ひな祭り風の前菜でございまして、「とり貝と海老の手まり寿し」などをご用意しております。椀は、ひな祭りの代表的な食べ物である「蛤真丈のうしお汁」をお召し上がり頂きます。メインは焼物で、「黒毛和牛と山菜と春野菜のすき焼」をご用意しております。この時期旬の山菜(山うど・たらの芽など)や春野菜(筍・新玉葱など)に、黒毛和牛を贅沢に使用した絶品です。

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

『ひな祭り特撰会席』

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

食前酒

梅酒

前菜

子持昆布
ホタルイカ沖漬
筍・いか・うど木の芽味噌合へ
いい蛸旨煮
菜の花
手まり寿し
とり貝 海老
遠山あわび
さくら長芋
橘玉子

椀

うしお汁仕立
蛤真丈
こごみ 木の芽

造り

本鮪 油目焼霜 さより
みる貝 金目鯛

焼物

黒毛和牛と山菜と春野菜のすき焼

揚物

かに巻揚げ
ふきのとう

酢の物

のれそれ
ポン酢

食事

富山産こしひかり

止椀

甘酒見立
鰯 かす汁

香の物

二種盛り

水菓子

季節フルーツ盛
ケーキ

※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