

## 料理長から献立のご説明

### 弥生の御献立

#### 『雛祭特撰会席』

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でご用意いたしました。ひな祭りに食べてよかったと思える会席です。

#### 『かに特撰会席』

カニ尽くしのフルコースです。造りは新鮮なカニ刺し他、三種の盛り合わせです。焼物は水焜炉の炭火焼にて焼ガニをお召し上がりいただけます。その他にもカニスキ鍋、カニ天婦羅、カニ姿蒸しなど存分にカニをご堪能いただける会席です。

#### 『かにおすすすめ会席』

カニスキをメインとした季節限定の会席です。他にも焼ガニ、カニ姿蒸しなどもお召し上がりいただけます。旬のカニを十分にお楽しみいただける会席です。

#### 『ふぐ特撰会席』

料理長おすすすめのふぐ会席です。お造りには鉄刺、焼物にはふぐ照り焼き、揚げ物にはふぐ唐揚げをご用意しております。鉄ちりの後にお召し上がりいただく雑炊は絶品です。

#### 『ふぐおすすすめ会席』

鉄ちりをメインとした季節限定会席です。ふぐ叩き、鉄皮などもお召し上がりいただけます。とてもポリウムがあり、一年に何度でも食べたくなる会席です。

#### 『料理長おすすすめ会席』

先付では菜種や土筆など、春を告げる代表的な食材を使用し白合へお召し上がりいただきます。八寸では筍や露の唐、ほたる烏賊などを春の訪れを感じられるような仕上げでございます。また、白魚や露、蕨などを用いた山菜鍋を合肴でお召し上がりください。お食事にはこちらも季節のうすい豆を使用したうすいご飯をお召し上がりくださいませ。

#### 『和み会席』

造りは新鮮な魚貝類の四種盛りです。八寸は春を感じさせるように七点を工夫し盛合せました。また地元ブランド豚富士桜ポークをさっぱりと蕃茄煮で合肴としてご用意いたしました。白魚を搔揚にした揚物もこの季節ならではの一品となっております。

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～3月5日(日)まで

食前酒

先附

春野菜白合へ  
菜種 ごごみ  
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

造り

ひな祭り特撰お造り盛り合わせ  
鮑 金目鯛昆布メ  
ト口 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 小柱雲合へ  
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 鴨ロース 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

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『カニ特撰会席』

※料理長おすすめ会席 + 3,780円(税込)

※3月1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

造里

蟹刺

他三種

八寸

かたくり 梅 海老 干易

つぼ鯛木ノ芽焼

筍寿司

露の唐辛煮

ホタル烏賊

串刺し

玉子真丈 鴨ロース

花丸胡瓜 花びら百合根

焼物

水焜炉

ズワイ蟹

甲羅焼

酢立

台物

蟹スキ

野菜色々

揚物

蟹天婦羅

前塩 レモン

酢物

蟹姿蒸

生姜酢

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

料理長 森本哲央

調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『ふぐ特撰会席』

※料理長おすすめ会席 + 3,780円(税込)  
※3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 河豚照り焼き

初神 酢立

八寸 かたくり 梅 海老 干易

つぼ鯛木ノ芽焼

筍寿司

露の唐辛煮

ホタル烏賊

串刺し

玉子真丈

花丸胡瓜 鴨ロース 花びら百合根

揚物 河豚唐揚げ

青唐

喝花

青唐

台物 鉄ちり

白子

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

料理長 森本哲央

調理場一同

# 弥生の御献立

## 『カニおすすすめ会席』

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

食前酒

先 附

蟹味噌豆腐  
美味出汁  
ランプフイツシュ

造 里

旬のお造り盛合せ  
あしらい一式

八 寸

筍 栗麩  
木ノ芽合へ  
穂ノ芽 土筆  
胡麻クリーム  
鱈手毬寿司  
蕨烏賊  
えくぼ真丈  
一寸豆  
三色団子  
花片百合根

焼 物

水焜炉  
ずわい蟹  
酢立

台 物

蟹スキ  
野菜色々

酢 物

蟹姿蒸し  
生姜酢

食 事

雑炊  
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

# 弥生の御献立

## 『ふぐおすすすめ会席』

※料理長おすすすめ会席 + 1, 620円(税込)  
※3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 筍 栗麩

木ノ芽合へ

穂ノ芽 土筆

胡麻クリーム

鱈手毬寿司

蕨烏賊

えくぼ真丈

一寸豆

三色団子

花片百合根

台物 鉄ちり

野菜色々

ほうとう

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

料理長 森本哲央

調理場一同

弥生の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

先 附

春野菜白合へ  
菜種 大根 人参  
つくし 葛切  
ふり柚子

椀

清汁仕立  
蛤真丈  
筍 若布 椎茸  
花片大根 人参 うるい  
木ノ芽

造 里

料理長おすすめお造り盛り合わせ  
金目鯛昆布メ 鮪  
海老 烏賊

八 寸

かたくり 梅 海老 干易  
つぼ鯛木ノ芽焼  
筍寿司  
露の唐辛煮  
ホタル烏賊  
串刺し  
玉子真丈 鴨ロース 花丸胡瓜  
花びら百合根

焼 物

陶板焼  
和牛肉  
添野菜  
ちり酢

合 肴

山菜鍋  
白魚 露  
独活 蕨  
三ツ葉 桜麩  
木ノ芽

揚 物

油目 露ノ唐  
薄衣揚げ  
明日葉 赤パプリカ  
煎出汁

食 事

うすい御飯  
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

弥生の御献立  
『和み会席』

食前酒

先 附

桜豆腐 タピオカ  
美味出汁  
桜花 山葵

椀変り

小鍋仕立  
蛤 若布  
独活 木ノ芽

造 里

旬のお造り盛合せ  
鯛昆布メ マンダイ  
小判鱈 烏賊  
あしらい一式

八 寸

筍 栗麩  
木ノ芽合へ  
惚ノ芽 土筆  
胡麻クリーム  
鱈手毬寿司  
蕨烏賊  
えくぼ真丈  
一寸豆  
三色団子  
花片百合根

焼 物

つぼ鯛 筍  
エリンギ アスパラ  
バター焼

合 肴

富士桜ポーク  
番茄煮

揚 物

白魚搔揚げ  
煎塩 レモン

食 事

富山産こしひかり  
合せ味噌・香の物

デザート

豆腐プリン  
黒蜜

※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