

## 料理長から献立のご説明

弥生の御献立

### 『ひな祭り特撰会席』

造りは鮮度の良い魚介を使用しております。強肴は、鮑を酒蒸しにして、やわらかくした後、香草を振り、ムニエルにしております。焼物は、黒毛和牛のイチボの部位をステーキにしております。旬のサラダと共にどうぞ。

### 『カニ特撰会席』

鮮度の良い蟹を使用しております。蟹すき鍋、焼蟹、蟹釜飯など様々な料理でお召し上がりいただけます。

### 『料理長おすすめ会席』

お造りは鮮度の良い旬の魚介を使用しております。焼物は、程良くさしの入った黒毛和牛を使用しております。

### 『和み会席』

前菜にはひと際力を入れて造り上げております。お造りは鮮度の良い旬の魚介を使用しております。

ザグランリゾート エレガンテ 軽井沢

料理長 小笠原 巳鶴

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『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〜3月5日(日)まで

先附 蟹味噌の茶碗蒸し

前菜 蟹絹田巻き  
イクラ豆腐  
蛤手毬寿司  
竹の子木の芽和え  
飯蛸旨煮  
菜の花

帆立貝 サーモンのスモーク

椀物 三色真丈 車海老 うるい 木の芽

造里 鯛のカルパッチョ  
鮪 あおりいか 牡丹海老

強肴 鮑の香草焼き 竹の子  
アンチョビクリームソース

焼物 黒毛和牛ステーキサラダ風  
玉葱ソース

食事 桜海老の釜飯し

止椀 赤出汁

香物 三種盛り

デザート 杏仁豆腐  
カットフルーツ

※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 エレガント 軽井沢  
料理長 小笠原 巳鶴  
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』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる  
※十一月六日(日)〜三月三十一日(金)まで

先附

蟹味噌豆腐

前菜

海老と玉子カステラの松葉串

鰻寿司

帆立貝のスモーク ピクルス

干し柿とチーズの牛肥巻き

汲み上げ湯葉

鳥松風

砂肝オイル煮

造里

料理長おすすめ旬のお造り盛り合せ  
あしらい一式 造里醤油

鍋物

蟹すき鍋  
旬の野菜

焼物

焼蟹  
レモン

強肴

蟹しゃぶサラダ

食事

蟹の釜飯

止椀

赤出汁

香物

三種盛り

デザート

杏仁豆腐  
カットフルーツ

※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。

ザグランリゾートエレガンテ 軽井沢

料理長 小笠原 巳鶴

調理場一同

料理長のおすすめ

弥生の御献立

『料理長おすすめ会席』

先附 蟹味噌豆腐

前菜 海老と玉子カステラの松葉串

鰻寿司

帆立貝のスモーク ピクルス

干し柿とチーズの牛肥巻き

汲み上げ湯葉

鳥松風

砂肝オイル煮

造里 料理長おすすめ旬のお造り盛り合せ

あしらい一式

造里醤油

焼物 黒毛和牛ステーキ

旬の野菜

玉葱ソース

強肴 鯛香草焼き

トマト ぼん酢ソース

揚物 河豚の唐揚げ

しし唐 レモン

食事 信州産こしひかり

止椀 赤出汁

香物 三種盛り

水物 杏仁豆腐

カットフルーツ

※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 エレガント 軽井沢

料理長 小笠原 巳鶴

調理場一同

# 弥生の御献立 『和み会席』

先付 蟹味噌豆腐

前菜 海老と玉子カステラの松葉串

鰻寿司

帆立貝のスモーク ピクルス

干し柿とチーズの牛肥巻き

汲み上げ湯葉

鳥松風

砂肝オイル煮

鍋物 鴨 白菜 葱 エノキ

お造り 旬のお造り盛り合せ

あしらい一式 造里醤油

焼物 鯛香草焼き

トマト ぽん酢ソース

揚物 天婦羅

海老 しし唐 塩

食事 信州産こしひかり

止 椀 赤出汁

香物 三種盛り

水物 杏仁豆腐

カットフルーツ

※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。

ザグランリゾートエレガンテ 軽井沢

料理長 小笠原 巳鶴

調理場一同