

料理長から献立のご説明

卯月の御献立

『料理長おすすめ会席』

先付では山独活、椀では菜種など本格的な春の訪れを感じさせる食材を使用しお召し上がりいただきます。八寸でも桜寿司たちの芽など春や桜を感じられるように仕上がっております。また、筍、桜海老などを用いた唐揚げを揚物でお召し上がりください。お食事にはこちらにも旬の食材、鯛を使用した鯛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。八寸は本格的な春を感じさせるように七品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若牛蒡鍋で合肴としてご用意いたしました。他に蓋物、デザートにもこの季節ならではの一品となっております。

ザグランリゾートプリンス富士河口湖

料理長 森本 哲央

料理長のおすすめ

卯月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

先附

山独活
栗麩
胡桃合へ

椀

清汁仕立
桜豆腐 油目
菜種 うるい
花片大根 人参

造り

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

焼物

陶板焼
和牛肉 添野菜
ちり酢

八寸

栄螺海胆合へ
小柱桜和へ
桜寿司
穴子 鱈
蕨烏賊
一寸豆挟み揚げ
鯛の子
穂の芽田楽
串刺し
クリームチーズ西京焼
海老 胡瓜
花片百合根

合肴

桜鯛 葛煮
若牛蒡
うすい豆

揚物

筍 桜海老
空揚げ
明日菜 ころも
葛花
煎塩 レモン

食事

鯛飯
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

卯月の御献立
『和み会席』

食前酒

先 附

榎湯葉
六条豆腐
白地

椀変り

煎米
帆立 丁字麩
芹 椎茸

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

露味噌合へ
菜種沢合へ
蕨烏賊
細魚桜寿司
福紗玉子
えくぼ真丈
三色団子
花片百合根

焼 物

桜鯛味噌柚庵
筍 エリンギ
スナッブ豆

合 肴

若牛蒡鍋
富士桜ポーク

蓋 物

桜豆腐
香庵掛け

食 事

富山産こしひかり
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