

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』

先椀は新筍、蕨などの春のお椀をご用意いたしました。

蒸物は柔らかく酒蒸しにした鮑と春野菜を焚き合わせでお召し上がりいただきます。

料理長、支配人一押し料理長の料理長おすすめ会席を是非御賞味ください。

『和み会席』

温物は、合い挽肉をキャベツで包み、スープ鍋に致しました。

蒸し物は、桜海老真蒸の茶巾と春野菜の焚き合わせをご用意いたします

ザグランリゾート 箱根

料理長 加藤 義和

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 梅酒

前菜 季節の九品

彩り串

(蚕豆・烏賊雲丹焼・蝶々金時)

麦豚紫蘇牛蒡巻き

めぼうあられ揚げ

筍露味噌挟み焼き

蛸烏賊山椒旨煮

桜花豆乳豆腐

唐墨花卉チーズ

桜餅そぼろ射込み

きす利休南蛮漬

造里 鮪と地魚四種盛込み

あしらい一式

先椀 清まし汁仕立て

筍若布煮 蕨 菜の花

花卉百合根 柚子

温物 魚貝の中華風鍋

海老 白身魚 貝類

焼肴 国産牛ヒレ陶板焼き

小玉葱 獅子唐 椎茸

蒸物 焚き合わせ

鮑 小芋 筍

露 桜人参

香物 三種盛り

御飯 富山県産こしひかり

止椀 赤だし汁

水物 季節のもの二種

※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 箱根

料理長 加藤 義和

調理場一同

卯月の御献立 『和み会席』

食前酒 梅酒

前菜 季節の七品

彩り串

(蚕豆・烏賊雲丹焼・蝶々金時)

麦豚紫蘇牛蒡巻き

めぼうあられ揚げ

筍露味噌挟み焼き

蛸烏賊山椒旨煮

桜餅そぼろ射込み

唐墨花卉チーズ

造里 鮪と地魚三種盛込み

あしらい一式

先椀 清まし汁仕立て

筍若布煮 蕨 菜の花

花卉百合根 柚子

温物 きゃべつボールのスープ鍋

人参 ブロツコリー パプリカ

焼肴 牛ヒレ陶板焼き

小玉葱 獅子唐 椎茸

蒸物 焚き合わせ

桜海老茶巾 桜人参

筍 露 木の芽

香物 三種盛り

御飯 富山産こしひかり

止椀 赤だし汁

水物 季節のもの二種

※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 加藤 義和

調理場一同