

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』

造りは、旬の魚である「さより・金目鯛・サザエ」などを贅沢に使用しております。焼物は、素材を十分に生かした「油木目の芽焼」をご用意しております。どうぞ存分に味わってください。

『和み会席』

陶板は、絶品の「黒毛和牛のリブロース」を陶板で焼いてお召し上がり頂きます。揚物は、春が旬の「桜海老のかき揚げ」をご用意しております。旬の味わいを十分にお楽しみください。

ザ
グ
ラ
ン
リ
ゾ
ー
ト

エレガント
料理長 森田 大樹
軽井沢

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

桜花胡麻豆腐

花見団子

鯛の子甘煮

白ずいき

一寸豆みじんこ揚

飯々蛸

筍木の芽合へ

稚鮎甘露煮

わらび

椀

清汁仕立

若筍豆腐

造り

中トロ いさぎ

いか うに あじ

さより みる貝

金目鯛

陶板

黒毛和牛リブコース

煮物

鯛道明寺桜もち

焼物

油目木の芽焼

酢の物

ホタルイカ・ホタテ酒煎り

酢味噌・とろろ豆腐

食事

信州産こしひかり

止椀

赤出汁仕立

香の物

三種盛り

水菓子

季節フルーツ盛合せ

アーモンドプリン

※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 森田 大樹

調理場一同

卯月の御献立 『和み会席』

食前酒

梅酒

前菜

桜花胡麻豆腐

花見団子

鯛の子甘煮

鮎甘露煮

一寸豆みじんこ揚

飯々蛸

筍木の芽合へ

椀

清汁仕立

若筍豆腐

造り

鮪 いさき

いか うに あじ

陶板

黒毛和牛リブコース

煮物

鯛道明寺桜もち

揚物

桜海老かき揚げ

酢の物

ホタルイカ・ホタテ酒煎り

酢味噌 とろろ豆腐

食事

信州産こしひかり

止椀

赤出汁仕立

香の物

三種盛り

水菓子

季節フルーツ盛合せ

アーモンドプリン

※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 森田 大樹
調理場一同