

料理長から献立のご説明

皐月の御献立

『料理長おすすめ会席』

先付では蓬、椀では蕨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。

八寸でも稚鮎、粽など春や初夏を感じられるように仕上がりでございます。また、つぼ鯛、筍を使用し木ノ芽味噌で焼いた焼物もおすすめの一品です。お食事にはこちらも春の山菜、五加木を使用した五加木御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蕨鍋で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セス富士河口湖

料理長 森本 哲央

料理長のおすすめ

皐月の御献立

『甲州牛炭火焼特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準ずる
※5月1日〜5月31日(水)まで

食前酒

先附

蓬豆腐
海老 順才
美味出汁
山葵 花穂

椀

清汁仕立
油目葛打
蕨 椎茸
梅肉 木ノ芽

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

八寸

粽寿司
矢羽蓮根
的穴子
二引真丈
桜桃玉子
鯛の子
稚鮎甘露煮
菖蒲百合根
五月豆

焼物

水焜炉
希少部位
盛り合せ
甲州牛ロース
甲州牛マクラ
甲州牛イチボ
甲州牛三角バラ
甲州牛カイノミ
甲州牛ミスジ
焼野菜
煎塩
三割
ちり酢

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

皐月の御献立

『料理長おすすめ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる
※5月1日～5月31日(水)まで

食前酒

先附

蓬豆腐
海老 順才
美味出汁
山葵 花穂

椀

清汁仕立
油目葛打
蕨 椎茸
梅肉 木ノ芽

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

八寸

粽寿司
矢羽蓮根
的穴子
二引真丈
桜桃玉子
鯛の子
稚鮎甘露煮
菖蒲百合根
五月豆

焼物

つぼ鯛 筍
木ノ芽焼
水雲

合肴

牛舌 シャブシャブ
笹葱
胡麻酢

揚物

太刀魚八幡巻
薄衣揚げ
青唐
煎塩 レモン

食事

五加木御飯
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

皐月の御献立

『和み会席』

※和み会席 料金に準ずる

※5月1日～5月31日(水)まで

食前酒

先附

アスパラ寄せ
タピオカ
美味出汁
山葵

椀変り

醍醐仕立
胡麻豆腐
湯葉 椎茸
三ツ葉 柚子

造り

旬のお造り盛合せ
鯛昆布× マンダイ
小判鰯 烏賊
あしらい一式

焼物

つぼ鯛新奉焼
丸十 つぶ貝
地神

八寸

鱈柏寿司
露味噌合へ
枇杷玉子
川海老
粽麩
桜桃チーズ
水雲

合肴

富士桜ポーク
蕨鍋
木ノ芽

蓋物

蓬豆腐
霰揚げ
べっ甲庵
葱オロシ 一味

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