

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』

温物は、国産牛のしゃぶしゃぶをぽん酢でさっぱりお召し上がりいただきます。

焼肴は、新鮮な鮎を陶板焼きでご用意しております。素材の味を存分にお楽しみ下さい。

蒸物は、脂の乗った絶品の金目鯛の煮付けをご用意しております。

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皆様に御賞味ください。

『和み会席』

先椀は、甘海老真薯に加え、あやめ茗荷と大根・人参・落の吹き流しを使用した一品となっております。

温物は、美味鶏と季節の食材である芽キャベツ・パプリカ・しめじを使用したトマト鍋をご用意しております。

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

皐月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 梅酒

前菜 季節の盛り込み

サーモンチーズさくらんぼ見立て

鮎の白扇揚げ 天豆蜜煮

若鮎木の芽田楽 粽麩

的細魚 矢羽茗荷黄味酢し

夏鴨ロースト 川海老艶煮

造里 鮪と地魚四種盛込み

あしらい一式

先椀 甘海老真薯

あやめ茗荷

吹き流し(大根 人参 落)

温物 国産牛しゃぶしゃぶ

水菜 椎茸 白葱

ぼん酢 薬味

焼肴 鮎の陶板焼き

玉葱 しめじ 赤パプリカ

蒸物 金目鯛煮付け

茗蒲一寸豆 筍

ヤングコーン 白髪葱

香物 三種盛り

御飯 富山産こしひかり

止椀 赤だし汁

水物 季節スイーツとフルーツ

※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 箱根

料理長 加藤 義和

調理場一同

皐月の御献立
『和み会席』

食前酒 梅酒

前菜 季節の盛り込み

サーモンチーズさくらんぼ見立て

鮑の白扇揚げ 天豆蜜煮

若鮎木の芽田楽 粽麩

的細魚 矢羽茗荷黄味酢し

造里 鮪と地魚三種盛込み

あしらい一式

先椀 甘海老真薯

あやめ茗荷

吹き流し(大根 人参 落)

酢肴 ローストビーフ

オニオンスライス 焼トマト

ヤングコーン 洋山葵

ぼん酢

温物 トマト鍋

美味鶏 芽きやべつ パプリカ

しめじ

焼肴 賀茂茄子味噌焼き

酢取り茗荷 獅子唐油焼

蒸物 焚き合わせ

筍 蛸 アスパラ

小芋白煮

香物 三種盛り

御飯 富山産こしひかり

止椀 赤だし汁

水物 季節スイーツとフルーツ

※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 箱根

料理長 加藤 義和

調理場一同